



DOMAINE DE
TERREBRUNE

CALCAIRE DU TRIAS  GRAND VIN DE BANDOL

vin biologique

voyager



2



Voyage à Terrebrune ...

Boire la Provence... Sentir la garrigue, le maquis, l'olive, la palette de fruits noirs, la truffe et le réglisse, emporté par une finale saline unique, c'est tout cela la magie des arômes de Terrebrune.

3

Propriété de Reynald Delille, fils du fondateur du Domaine, et de Jean d'Arthuys, homme de média et entrepreneur passionné par le vin, le Domaine, considéré aujourd'hui comme un des plus grands vin du Sud de la France, poursuit inlassablement sa quête de l'excellence.

Avec 35 hectares de vignes plantées en restanques face à la mer Méditerranée et en agriculture biologique, le Domaine de Terrebrune produit des vins dont l'identité et le caractère sont forgés par ce terroir magique du Trias et le cépage roi de Bandol, le Mourvèdre.



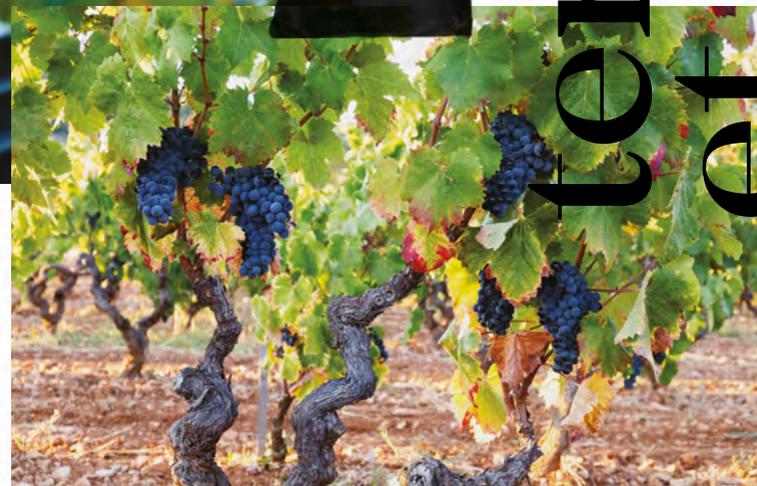


Un terroir exceptionnel et un cépage roi

6 La forte personnalité de Terrebrune provient de l'alchimie réussie de plusieurs éléments. Une AOC Bandol très stricte qui pousse vers le meilleur, un terroir exceptionnel, le massif du Trias, zone d'affleurement du fond marin d'il y a 220 millions d'années qui se caractérise en surface par un cailloutis calcaire dans une argile brune qui inspira le nom du Domaine et d'un sous-sol fait de ces fameuses roches calcaires fissurées dans laquelle la vigne plonge pour y assimiler ses oligo-éléments minéraux.

Et bien sûr, un cépage unique et singulier, le Mourvèdre, qui donne des grands vins capables d'évoluer et de se transformer avec le temps et qui trouve ici ses conditions légendaires en regardant la mer : les anciens disent en effet que le Mourvèdre doit voir la mer pour s'épanouir parfaitement !

À ces fondamentaux, s'ajoutent une situation géographique exceptionnelle avec un microclimat régulé par l'influence maritime et les vents dominants dont le Mistral, qui entraînent des écarts de température importants la nuit, apportent cette grande fraîcheur et protègent le Domaine face au réchauffement climatique.



terroir et cépage



Le bio

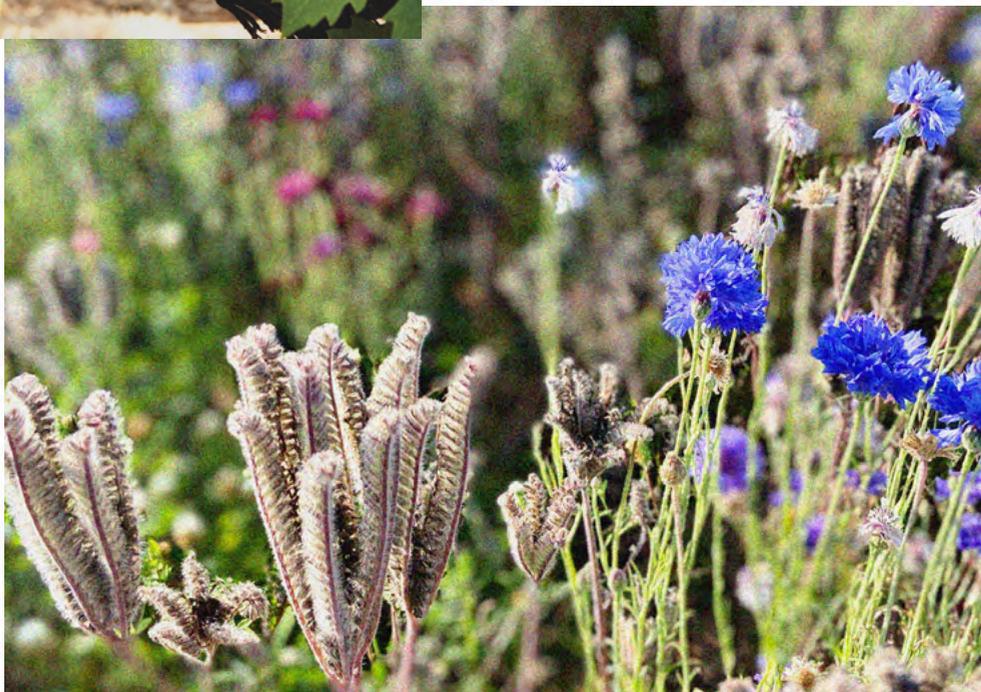
Une philosophie bio depuis l'origine

Depuis la création du Domaine dans les années 60, le choix de vivre dans un écosystème respectueux de la faune et de la flore s'est naturellement imposé comme une philosophie. Cela se voit d'ailleurs à l'œil nu : des haies, des arbres, des herbes, des fleurs, des vers, des abeilles, des oiseaux, tout pousse naturellement et la biodiversité est parfaitement respectée.

La conduite du vignoble fait appel au savoir ancestral, aux principes de l'agriculture biologique et de la biodynamie pour que les espèces cohabitent sereinement, chacune jouant pleinement son rôle pour permettre à la vigne de donner le meilleur. Pas de désherbant mais un travail de labour par des charrues tirées par des chevaux de traits et de piochage à mains d'hommes, sans aucun produit systémique ni produit chimique de synthèse.

Le Domaine de Terrebrune produit les trois couleurs de vins et affirme au fil du temps son identité et son originalité profonde : finesse, complexité et élégance. La trame minérale issue de ces sols, est une véritable colonne vertébrale des vins, et permet d'exhaler toutes leurs saveurs subtiles. Et la fraîcheur constante, empreinte de salinité vient s'harmoniser avec le fruit pour offrir des vins au plaisir immédiat aussi bien que des vins à l'incroyable potentiel de garde.

Le Domaine ouvre chaque année ses portes à des milliers de visiteurs qui viennent découvrir un site exceptionnel, s'initier à la magie du Trias et du Mourvèdre, et prendre le temps d'un déjeuner à la Table de Terrebrune pour apprécier l'équilibre et la complexité des saveurs des vins qui s'accordent subtilement à toutes les cuisines et en font des alliés de choix pour accompagner les plaisirs de la table.



Les vins de Terrebrune

—
Un style, par P.Casamayor

10

Les vins rouges expriment toute la race du Mourvèdre à sa juste maturité, sans pesanteur ou submersion tannique, ils expriment un fruit intense et une minéralité très personnelle, avec une structure qui sait toujours rester élégante, portée par une fraîcheur qui leur donne beaucoup de tonus. Nous sommes dans le registre des vins de grandes personnalités.

Longs et salins, avec un toucher de trame satiné, le plus étonnant dans les vins de Terrebrune reste l'exceptionnelle tenue des rosés dans le temps. Nez explosif, fruité intense, tenus par une belle tension lorsqu'ils sont jeunes, ces vins prennent avec l'âge de l'étoffe et de la complexité.

Les vins blancs prennent du gras et une belle complexité aromatique faite de fruits à noyau et d'herbes aromatiques, de miel, tout en gardant une belle rectitude saline et iodée au bout de deux ans, pour atteindre la plénitude entre cinq et dix ans.

La trame minérale des vins et la fraîcheur constante, empreinte de salinité s'harmonisent avec le fruit pour offrir des vins au plaisir immédiat aussi bien que des vins à l'incroyable potentiel de garde.

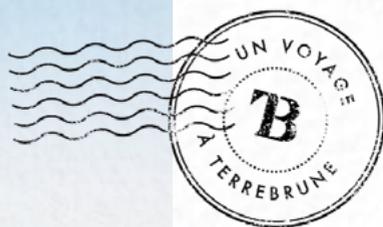
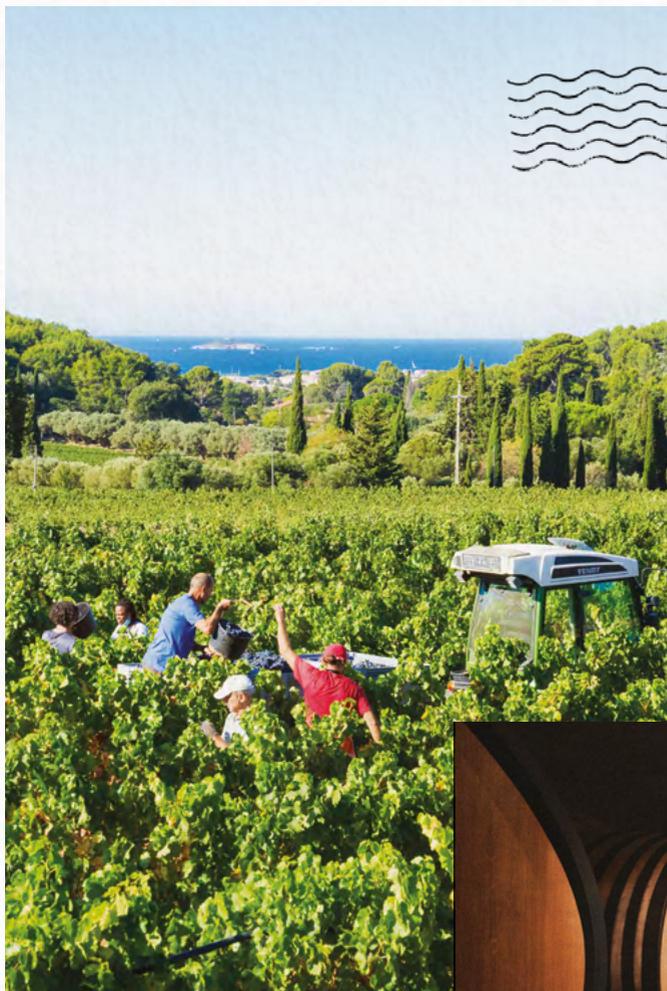


LES VINS



11





Culture, Vendanges, Vinification et Élevage

Au domaine, le vignoble est cultivé de manière biologique afin de préserver la vie organique des sols et favoriser son enherbement naturel.

Tout est mis en œuvre pour respecter l'écologie de la vigne et des sols. En hiver, les moutons et chèvres agissent comme désherbant naturel en pâturant entre les vignes. Les traitements sont respectueux de l'environnement : pas d'insecticides et produits de synthèse.

Les rendements sont contrôlés par un effruitage délicat au printemps et une vendange très sélective, pour un rendement de 35 à 40hl/ha : « un pied de vigne = une bouteille ».

Pour les vendanges, la récolte se fait à la main et les raisins sont transportés en caisses pour garantir la qualité et le potentiel de chaque millésime.

L'élevage se fait en douceur dans des foudres de chêne de 40 à 60hl pendant 18 mois, pour laisser le temps au vin de trouver sa stabilisation et sa clarification naturelle. Le vin est ensuite mis en bouteille et commence l'affinage pendant plus d'un an dans des galeries sombres, fraîches et humides jusqu'à leur commercialisation pour la meilleure garantie d'équilibre et de longévité.

Terrebrune Rouge

Cépages

85% Mourvèdre, 10% Grenache, 5% Cinsault

TASTING NOTES

14

- Arômes profonds de fruits noirs (mûres sauvages), de réglisse, sur des notes d'épices
- Avec l'âge, évolution vers le sous-bois, l'humus, la truffe
- Tanins présents, généreux, harmonieux et d'une grande persistance
- Structure charpentée d'une grande tension minérale
- La trame minérale et fraîcheur, empreinte de salinité, s'harmonisent avec le fruit pour offrir des vins au plaisir immédiat aussi bien que des vins à l'incroyable potentiel de garde

SERVIR

Quand : Procure un plaisir immédiat dans sa jeunesse, à son apogée à partir de 8 ans et magnifique d'évolution pour ceux qui ont la patience (30 ans ou plus)

Comment : Température de service 16-18°C, en carafe de préférence

Avec quoi : Terrebrune s'accorde de manière subtile à toutes les cuisines, aussi bien avec une viande, un saumon, des rougets, un poisson grillé aux herbes ou une cuisine relevée

Avec qui : si vous voulez épater des amateurs, partager avec des connaisseurs ou réussir un dîner de copains !





Terrebrune Rosé

Cépages

60% Mourvèdre, 20% Grenache, 20% Cinsault

17

TASTING NOTES

- Arômes de grande finesse : zeste d'agrumes, épices, légèrement beurré.
- Bouche ample, soutenue par une fraîcheur minérale sans acidité et marquée par la structure délicate de ses amers.
- Saveurs intensément fruitées, relevées par le côté mentholé et poivré.
- Grand potentiel d'évolution des saveurs dans le temps.

SERVIR

Quand : explosif et salin, procure un plaisir immédiat mais aussi une évolution incroyablement longue (15 ans ou plus).

Comment : Température de service 10-12°C

Avec quoi : les rosés sont de formidables alliés des plaisirs de la table, délicieux à l'apéritif avec de la charcuterie et vraiment toutes les cuisines : provençales, exotiques, poissons, viandes au barbecue, etc...

Avec qui : toujours et encore pour épater des amateurs, partager avec des connaisseurs ou réussir un dîner de copains !



Terrebrune Blanc

Cépages

50 % Clairette, 20 % Ugni, 20 % Bourboulenc, 5% Rolle, 5% Marsanne

18

TASTING NOTES

- Nez subtil de fruits exotiques et de fleurs blanches, évoluant vers une note beurrée sur un fond de fraîcheur citronnée et exotique.
- Belle attaque en bouche, d'une grande présence par ces amers délicats relevés par des saveurs d'agrumes et enveloppés par la sucrosité et la salinité apportées par le terroir calcaire du Trias.
- Belle rondeur sur un fond de minéralité.
- Fraîcheur sans acidité.
- Grand potentiel de saveur sur 10-15 ans.

SERVIR

Quand : fraîcheur, tension et minéralité dans la jeunesse et magnifique également dans la garde pour qui a la patience (10/15 ans).

Comment : Température de service 10-12°C.

Avec quoi : aussi agréable à l'apéritif que pendant le dîner, bien sûr avec toutes les cuisines de la mer mais également sur des viandes blanches, du fromage de chèvre et des desserts aux fruits rouges.

Avec qui : définitivement pour épater des amateurs, partager avec des connaisseurs ou réussir un dîner de copains !





Les artistes de Terrebrune

De gauche à droite :
Camille, Julien, Nathalie,
Jean, Sébastien, Reynald,
Ghislaine, Stéphanie,
Bruno, Patrick.

UN CARACTÈRE SINGULIER

Propriétaires: Reynald Delille et Jean d'Arthuys

Superficie du vignoble: 35 hectares
en terrasses dominant la mer Méditerranée

Terroirs: zone géologique du Trias,
argile brune et roche calcaire fissurée

Âge moyen des vignes: 35 ans

Culture: conduite du vignoble en agriculture biologique

Rendements: 35 à 40 hl/ha
un pied de vigne = une bouteille

Assemblages:

- Rouge : 85% Mourvèdre, 10% Grenache, 5% Cinsault
- Rosé : 60% Mourvèdre, 20% Grenache, 20% Cinsault
- Blanc : 50% Clairette, 20% Ugni, 20% Bourboulenc,
5% Rôle, 5% Marsanne

Vendanges: manuelles en caisse

Vinification: peu d'intervention

Élevage: celui des rouges est de 18 mois en foudre de
chêne de 40 à 60 hl

VOYAGE À TERREBRUNE





Domaine de Terrebrune
724, chemin de la Tourelle
83190 Ollioules
Tel : + 33 4 94 74 01 30
domaine@terrebrune.fr
www.terrebrune.fr