



Olivier de Serres

CULTIVER & TRANSMETTRE



Domaine Olivier de Serres



L'héritage d'Olivier de Serres

Situé en Ardèche Méridionale, le vignoble du Pradel s'étend sur 12 hectares de coteaux argilo-calcaires. Sur cette terre d'Histoire se côtoient différents cépages : Viognier, Cinsault, Syrah, Merlot, Grenache, Couston...notamment en Agriculture Biologique et agroforesterie.

Le basalte, roche volcanique issue du plateau du Coiron, qui domine le vignoble, confère une minéralité typique et propre à nos vins. L'aromatique et l'acidité se complète pour former un bel équilibre.

Le Domaine Olivier de Serres, c'est un lieu de production, formation, recherche, culture et développement durable.

DES VINS PRODUITS
DANS UN ÉTABLISSEMENT
D'ENSEIGNEMENT AGRICOLE

CULTIVER ET TRANSMETTRE

Olivier de Serres, au XVI^{ème} siècle, décide alors d'acheter des terres et de s'y installer pour écrire son livre « Théâtre d'agriculture et mesnage des champs ».

Ainsi il révolutionnera l'agriculture et deviendra l'un des premiers agronomes français reconnus. Héritage transmis au sein du domaine, faisant partie intégrante du Lycée Agricole d'Aubenas.

“ *La vigne, en cours de son maniement, requiert beaucoup de science et d'intelligence, c'est en ce point de la vendange où ces choses sont nécessaires, pour en perfection de bonté et d'abondance, tirer le fruit que Dieu par là nous distribue.* ”



Le Domaine Olivier de Serres est un vignoble de 12 hectares, cultivé en Bio, sur des terres argilo-calcaire et argilo-basaltique.



Découvrez les cuvées du Domaine Olivier de Serres

Tous nos vins sont issus de vendanges manuelles
et de l'agriculture biologique.

— I.G.P COTEAUX DE L'ARDÈCHE

La Bastide



La Bastide est une référence au sein du domaine d'Olivier de Serres. Cuvée emblématique, elle reprend le nom du cœur du domaine, résidence historique du célèbre agronome, classé site historique.

VIN ROUGE

8,90€

CÉPAGE	70% Syrah / 30% Grenache
TERROIR	Argilo-basaltique
NEZ	Fruit rouge, prédominante cassis, mûre.
BOUCHE	Cassis, mûre, bel équilibre entre acidité et fraîcheur, minéral en fin de bouche.
VINIFICATION	Traditionnelle, égrappée, fermentation à froid en cuve béton, élevage en cuve.
ACCORD MET ET VIN	Viande rouge et blanche, convient à tous vos repas.



Cuncta in Tempore



L'expression latine Cuncta in tempore pouvant être traduit par « Tout vient à point à qui sait attendre », était une devise figurant sur le « Théâtre d'Agriculture et Mesnage des Champs » d'Olivier de Serres. En réalité, il ne s'agissait pas de la devise de l'auteur... Mais de son imprimeur !

VIN ROUGE

9,60€

CÉPAGE	70% Cinsault / 30% Grenache noir
TERROIR	Argilo-basaltique
NEZ	Frais, petit fruit rouge, groseille, fraise.
BOUCHE	Frais et léger, note fraisée, facile à boire.
VINIFICATION	Traditionnelle, égrappée, élevage en cuve, fermentation à froid.
ACCORD MET ET VIN	Barbecue, salade estivale, cuisine méditerranéenne, chocolat. Servir entre 15° et 18° C maximum.



Quercus



Le chêne, du genre *Quercus*, est mis à l'honneur au sein du domaine Olivier de Serres. Son bois de chênes multi-centenaire est classé Site historique, au même titre que le cœur de la bastide. C'est donc dans des tonneaux de chêne de qualité qu'est élevée la cuvée Quercus.

VIN ROUGE

14,50€

CÉPAGE	70% Syrah / 30% Grenache
TERROIR	Argilo-basaltique / Argilo calcaire
NEZ	Cassis, cerise grotte confite, boisé.
BOUCHE	Tannique, fruit rouge, mûre confite, boisé, long en bouche, souple et harmonieux.
VINIFICATION	Egrappé. Fermentation à froid. Elevage 9 mois en fût de chêne.
ACCORD MET ET VIN	Viande rouge, plats de résistance. Carafer une heure avant de servir. Vin de garde.



Interface



Les viogniers utilisés pour la confection de cette cuvée sont situés à l'Interface entre les roches basaltiques du massif central, et les roches calcaires de la vallée du Rhône.

Un terroir unique pour un vin blanc équilibré.

VIN BLANC

9,60€

CÉPAGE	100% Viognier
TERROIR	Argilo-basaltique / Argilo-calcaire
NEZ	Pêche blanche, prédominante abricot
BOUCHE	Floral, fruité, long en bouche et frais. Tendru, équilibre entre fruit et acidité très agréable.
VINIFICATION	Traditionnelle, non filtrée
ACCORD MET ET VIN	Apéritif, viande blanche, poisson, fromage. Servir frais.



Pigato



Vin blanc frais et pétillant du domaine vinifié à l'aide d'un cépage typiquement méditerranéen qu'est le Vermentino de son nom d'origine corse, le Roll de son nom plus générique ou bien Pigato de son nom latin plus ancien encore, remontant à l'antiquité.

VIN BLANC PÉTILLANT

12,60€

CÉPAGE	90% Vermentino / 10% Viognier
TERROIR	Argilo-calcaire
NEZ	Agrume, prédominante citronné, frais et floral.
BOUCHE	Agrume, acidulé, minéral avec une pointe légère de salinité, mentholé en fin de bouche, bulle fines.
VINIFICATION	Pressurage, débourage. Elevage sur lattes. Dégorgement.
ACCORD MET ET VIN	Apéritif dinatoire, fromage frais, dessert.



Avicula



Ce vin est issu des vignes plantées en 1966, les plus anciennes du domaine. Ces « vieilles dames » ont su acquérir assez de sagesse pour exprimer tous leurs arômes. La parcelle, conduite en agroforesterie depuis plusieurs années, abrite de nombreux nids d'oiseaux parmi les ceps — Avicula en latin, signifiant «petit oiseau».

CUVÉE SPÉCIALE • VIN BLANC DE NOIR

6,70€

CÉPAGE	60% Cinsault / 40% Grenache noir
TERROIR	Argilo-basaltique
NEZ	Petit fruit rouge, grenadine, fraisé.
BOUCHE	Bel équilibre entre sucre et acidité, bonbon, frais. Facile à boire.
VINIFICATION	Pressurage. Elevage en cuve.
ACCORD MET ET VIN	Apéritif, barbecue. Servir frais, 12°C





Olivier de Serres

CULTIVER & TRANSMETTRE



E.P.L.E.F.P.A. OLIVIER DE SERRES

Domaine du Pradel • 07170 Mirabel

04 75 36 74 37

expl.aubenas@educagri.fr