



MA PHILOSOPHIE

Mon idée du vin est très simple : finesse et élégance. Je m'applique à faire des vins différents, dotés d'une véritable personnalité. Mon autre credo est qu'il faut savoir prendre son temps. Ne pas être dans l'immédiateté...

My philosophy

My vision of wine can be summed up in two words: finesse and elegance. I seek to make wines that are different, that have real personality. My other belief is that you have to know how to take your time. You need to look beyond the immediate.

UN TERROIR D'EXCEPTION AU PIED DU PLATEAU DU LARZAC

Le vignoble se répartit sur le territoire de cinq communes : Jonquières, Saint-André-de-Sangonis, Lagamas, Saint-Saturnin et Montpeyroux. Cette disposition permet de profiter d'un grand nombre de **micro-climats et de différents types de sols**.

Le terroir est idéalement adapté à la culture de la vigne. Des sols arides et caillouteux situés sur les contreforts du **plateau calcaire du Larzac**, des hivers froids et des étés chauds encadrés par des printemps et des automnes doux.

Au printemps souffle la Tramontane (vent fort et irrégulier de Nord-Ouest) qui est particulièrement bénéfique pour la vigne.

Nous pouvons ainsi réduire nos traitements bio et biodynamiques à très peu de chose... En été c'est le vent marin, en provenance de la mer, qui apporte son humidité bienfaisante lors des grosses chaleurs estivales.

Tout le vignoble est cultivé selon les préceptes de l'agriculture biodynamique.

Nous labouons intégralement les sols, sans recours aux herbicides, et les traitements excluent tout produit chimique de synthèse.

La certification biodynamique Demeter a été obtenue à partir des vendanges 2011.

Nous n'avons jamais recours à des apports d'engrais, qu'ils soient chimiques bien-sûr ou même organiques.

Nous pensons que la vigne puise son alimentation dans la minéralité du sol lui-même.

*«Des raisins sains car
les vignes et les sols sont sains»*

Les raisins sont vendangés entièrement à la main. **Nous n'utilisons jamais de levures industrielles et préférons faire appel à celles qui vivent naturellement sur la peau des raisins depuis des mois.**

AN OUTSTANDING TERROIR

AT THE FOOT OF THE LARZAC PLATEAU

The parcels of vines totalling 17 hectares are evenly scattered around five villages: Jonquières, Saint-André-de-Sangonis, Lagamas, Saint-Saturnin and Montpeyroux. This configuration allows me to benefit from **numerous microclimates and different types of soil**. The terroir is perfectly suited to vine growing, and they thrive here in these extremely dry, stony soils situated just below **the limestone plateau of the Larzac**. The prevailing Tramontane wind is particularly beneficial for the vines as its cool dryness discourages diseases, notably mildew, from developing. This means that we can reduce our organic and biodynamic treatments to an absolute minimum. **The entire vineyard is cultivated following biodynamic principles**. The earth is simply ploughed, without recourse to herbicides, and our treatments shun the use of all synthetic chemical products. We have never used any fertilizing matter of any kind. Not chemical, that goes without saying, but not organic either. We believe that the vine must seek its nourishment uniquely in the minerality of the earth itself, even if the result is low yields.



Nous vous recevrons avec plaisir au Domaine / You can come to visit us at the Domaine
les mercredis / Wednesdays 9h30 à/to 12h30
les jeudis / Thursdays 17h30 à/to 19h30
les samedis / Saturdays 9h30 à/to 12h30



DOMAINE ALAIN CHABANON

1, Chemin de Saint-Etienne 34150 Lagamas France
GPS : 43.675 / 3.52
+33 467 578 464 - domaine.chabanon@gmail.com
www.alainchabanon.com



CRÉATION : WWW.AJC-CREATIVE.COM / CRÉDIT PHOTOS : ASPHERIES

*Saisir la délicate alchimie de la nature
pour produire des vins hors du commun.*

Understand the delicate alchemy of the nature to produce outstanding wines.

DOMAINE ALAIN CHABANON

DES VINS BIODYNAMIQUES SINCÈRES ET SUBTILS

BIODYNAMIC WINES OF SINCERITY AND SUBTLETY



ALAIN CHABANON : LA PASSION DU VIN ET DE LA VINIFICATION

Rien ne me destinait à me tourner vers le métier de vigneron. Même si mon père, dès mon adolescence, m'avait appris le goût du vin. Mon rêve était alors d'élever des vaches Aubrac, fières et sauvages, sur le plateau du même nom. C'est avec cette idée en tête que je suis parti faire des études supérieures d'agronomie à Bordeaux. Jusqu'à ce que des stages dans des châteaux viticoles et des rencontres décisives avec leurs maîtres de chai, me fassent découvrir que le travail de la vigne et du vin pouvaient être passionnants. J'ai ensuite navigué quelques années chez des vignerons réputés : Alain Brumont à Madiran, puis en Corse et enfin comme directeur d'une cave coopérative dans le Gard. Au début des années 90, c'est sur l'appellation Terrasses du Larzac que j'ai trouvé mon bonheur en achetant mes premières vignes...

*A passion for wine and winemaking
Nothing predisposed me to take on a vineyard and become a winegrower. Even if my father taught me, from my adolescence, the taste of wine and its cultural dimension. My dream was to rear that proud and independent breed of cattle, the Aubrac, on the plateau of the same name.
It was with this in mind that I started studying agronomy in Bordeaux. And then work placements in the wine producing chateaux and some decisive encounters with their cellar-masters changed my point of view. I discovered that running a vineyard and winemaking could be absolutely fascinating. After specialising in oenology I spent several years alongside winemakers of repute: Alain Brumont in Madiran, then in Corsica and finally as Director of a wine cooperative in the Gard. The next step was to go independent and at the beginning of the nineties, I found the perfect spot in Terrasses du Larzac.*

LES VINS THE WINES



LE PETIT TRÉLANS

Le petit frère de Trélans qui reprend l'assemblage Vermentino-Chenin de son aîné.
The younger brother of Trélans offers a new slant on Vermentino/Chenin blends of its sibling.

*Carpaccio de Saint-Jacques vinaigrette fruits de la passion
Tartare de gambas salade de mesclun
Huîtres de Bouzigues en tempura sauce citron et gingembre
Ris d'agneau braisé aux pleurotes
Canellonis au brocciu.*

TRÉLANS

Un vin qui doit son nom à un village sur l'Aubrac, dont est originaire Alain Chabanon. C'est un assemblage unique de Chenin et de Vermentino.
*A wine that owes its name to a village in the Aubrac, from Alain Chabanon is originated.
A unique blend of Chenin and Vermentino.*

*Loup en croûte de sel et fenouil braisé
Volaille sauce à la crème et morilles
Feuilleté de pélaridon au miel de châtaigne.*



CAMPREDON

Un assemblage de 3 cépages. Il tient son nom de la famille maternelle d'Alain Chabanon.
A red wine blended from three grapes varieties. It is named after Alain Chabanon's mother's maiden name.
Assemblage/Blend: Syrah, Mourvèdre, Grenache.

*Bavette de bœuf grillée aux anchois
Aiguillette de canard au poivre vert
Brochette de foie et cœur de volaille
Boudin grillé aux deux pommes.*

LE PETIT MERLE AUX ALOUETTES

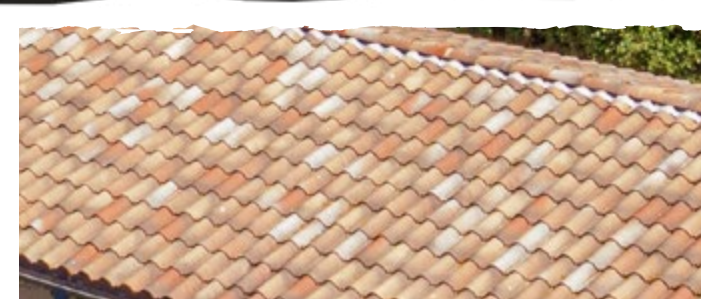
Le petit frère du Merle aux Alouettes. Même cépage mais terroir bien différent et sol classé Terrasses du Larzac.
The younger brother of Merle aux Alouettes. The same grapes variety but completely different terroir in the Terrasses du Larzac appellation.
Assemblage/Blend: Merlot.

*Sauté de cabri aux légumes nouveaux
Crêpinettes de lapin à la provençale
Poitrine de porc confite, oignons doux
Paupiettes de veau braisées aux olives.*

LES BOISSIÈRES

Il porte le nom du terroir sur lequel la vigne est plantée, sol de cailloutis, témoignage de la présence d'un glacier il y a quelques millénaires.
This wine carries the name of the terroir on which the vines are planted.
Assemblage/Blend: Grenache, Syrah, Mourvèdre.

*Carré d'agneau rôti à la fleur de thym
Côtelettes d'agneau de lait en beignets
Foie de veau en persillade
Coquelet braisé aux figues.*



LE MERLE AUX ALOUETTES

Un des grands rouges du domaine, cultivé sur la parcelle du Mas Garrigou, qui possède un sol exceptionnel de galets roulés sur un lit d'argile pure.
One of the great reds of the Domaine, grown on the parcel known as «Mas Garrigou» which possesses an exceptional terroir of round pebbles on a clay subsoil.
Assemblage/Blend: Merlot.

*Poularde à la broche, purée truffée
Confit de canard, cèpes grillés
Quasi de veau en cocotte
Coq au vin et tagliatelles fraîches.*

L'ESPRIT DE FONT CAUDE

Porte-drapeau du domaine, cette cuvée est aussi la plus ancienne. Beaucoup d'élégance dans ce vin qui se situe entre classicisme et modernité.
The Domaine's flagship wine, also the oldest. Immense elegance, this wine combines classicism and modernity.
Assemblage/Blend: Mourvèdre, Syrah, Grenache.

*Daube de bœuf au vin de Montpeyrour
Filet de taureau de Camargue en croûte
Lièvre à la broche en saupiquet
Noisettes de chevreuil et marrons braisés.*

SAUT DE CÔTE

Dernier né du domaine, issu essentiellement de Mourvèdre, il se démarque par beaucoup de fraîcheur, de finesse et d'élégance.
The most recent estate's wine. Made mainly from Mourvèdre, this wine is outstanding for its freshness, its finesse and its elegance.
Assemblage/Blend: Mourvèdre, Syrah.

*Côte de bœuf grillée à la mœlle
Pigeon rôti au sang
Caneton rôti aux cerises noires
Saint-Nectaire et Laguiole affinés.*

