

AOP FAUGÈRES - AOP SAINT CHINIAN - AOP LANGUEDOC



## Une histoire...

Le **Château de Ciffre**, beau domaine de 70 hectares dont 35 de vignes, est la seule propriété de la région à s'étendre à la fois en AOP **Faugères**, AOP **Saint-Chinian** et AOP **Languedoc**. Il complète la diversité des terroirs travaillés par la Maison Lorgeril. Entièrement rénové par le précédent propriétaire, le domaine d'un seul tenant est un havre de paix au piémont du causse tout proche.

**Nicolas et Miren de Lorgeril** ont repris en 2007 ce site pittoresque, ancien moulin à vent, totalement vierge et isolé, entre garrigues, oliviers (0,5 ha), vignes et montagnes, qui fût une dépendance de la villa romaine de Coujan, voisine de 2 km. Ils poursuivent l'œuvre en embellissant le cuvier et en transformant les maisons du domaine en maisons d'hôtes.

## ... et un terroir!

A 25 km de Pézenas, le vignoble s'étend sur des coteaux frais et caillouteux au pied des Monts du Caroux, et sur les communes d'Autignac et de Murviel les Béziers. La propriété se situe en un point géologique singulier, sur une **zone de transition entre les sols de schistes et les sols argilo-calcaires**, essentiellement de hautes terrasses anciennes et quelques zones de calcaires coraliens. **Cette variété de terroirs, l'escarpement des parcelles et l'altitude du domaine**, combinés à une exposition unique et à la variété des cépages permet au Château de Ciffre de proposer des vins différents à la fois typés et élégants. **Sur les sols pentus, calcaires ou schisteux, aux portes du Parc Régional du Haut Languedoc**, ces vignobles offrent des paysages d'une beauté sauvage et unique.

## Château de Ciffre en chiffres

70 ha de superficie dont  
35 ha en AOP Faugères, St-Chinian et Languedoc.  
20 km au Nord-Ouest de Pézenas, 50 km de Montpellier,  
25 km au Nord de Béziers.  
150 à 300 mètres d'altitude.

## ENCÉPAGEMENT :

- syrah : 18 ha
- grenache : 6 ha
- mourvèdre : 4 ha
- carignan : 3 ha
- viognier : 2 ha
- cinsault : 2 ha

# les Vins du Château de Ciffre

## Grand Vin Château de Ciffre

AOP FAUGÈRES



**Cépages:** syrah sur schistes 70 %, grenache vieilles vignes 20 %, mourvèdre 10 %.

**Présentation:** Bourguignonne sommelière, cartons de 6 couchées.

**Dégustation:** Nez ample et profond, fruits noirs et truffe, arômes d'épices (girofle et poivre blanc). Bouche charnue, tanins très fins, belle harmonie. Ce vin atteindra sa plénitude entre 5 et 8 ans. Il est bon de le carafier avant le service (1h).

Elevage barriques 18 mois.

**Accords:** bœuf, gibiers, fromages relevés.

## Les Terroirs d'Altitude Château de Ciffre

AOP FAUGÈRES



**Cépages:** syrah sur schistes 55 %, grenache vieilles vignes 35 %, mourvèdre 10 %.

**Présentation:** Bourguignonne tradition, cartons de 6 couchées.

**Dégustation:** Robe très sombre, grenat foncé. Nez ample et intense, dominé par les fruits noirs. Notes d'une grande fraîcheur, de havane et de cacao soutenues par un trait de poivre. Bouche charnue, tanins bien mûrs, finale très longue. Belle présence en bouche. Très bon potentiel de garde (3 à 7 ans).

Elevage barriques 9 mois.

**Accords:** magrets de canard, volailles, côtes de bœuf grillées, charcuterie et fromages affinés.

## Les Terroirs d'Altitude Château de Ciffre

AOP SAINT CHINIAN



**Cépages:** syrah 60 %, grenache vieilles vignes 40 %.

**Présentation:** Bourguignonne tradition, cartons de 6 couchées.

**Dégustation:** Robe grenat foncée. Nez puissant et complexe, arômes de fruits rouges croquants. Notes de caramel et de bergamote. Bouche ample et riche. Le grenache donne toute sa mesure par des tanins à la fois puissants et délicats. Belle longueur. Vin à potentiel de garde (2 à 5 ans).

Elevage barriques 9 mois.

**Accords:** volailles roties, fromages affinés.

## Les Classiques Château de Ciffre

AOP SAINT CHINIAN



**Cépages:** grenache vieilles vignes 20 %, mourvèdre 10 %, syrah 40 %, carignan 30 %.

**Présentation:** Bouteille bordelaise, cartons de 6 debout.

**Dégustation:** Robe grenat foncé. Nez bien présent à dominante de fruits rouges frais et croquants. Notes poivrées provenant de la Syrah. Bouche ample et onctueuse aux tanins ronds.

**Accords:** tartes salées, volailles roties, fromages affinés.

## Les Classiques Moulin de Ciffre Rosé

AOP LANGUEDOC



**Cépages:** syrah 30 %, cinsault 20 %, grenache 50 %.

**Présentation:** Bouteille bordelaise, cartons de 6 debout.

**Dégustation:** Couleur rosé clair, robe très brillante. Nez de fruits frais (cerise, fraise et groseille). Bouche bien équilibrée, vin à la fois ample et vif.

**Accords:** ce rosé accompagnera la totalité d'un repas détendu; des salades aux grillades. Il agrémente aussi un apéritif "tapas" quelle que soit la saison.

## Les domaines familiaux Lorgeril :

- 1 Château de Pennautier
- 2 Château de Caunettes
- 3 Domaine de Garille
- 4 Domaine de la Borie Blanche
- 5 **Château de Ciffre**
- 6 Mas des Montagnes



[www.lorgeril.com](http://www.lorgeril.com)

Vignobles Lorgeril - BP 4 - 11610 Pennautier - France  
Tél. : +33 (0)4 68 72 65 29 - Fax : +33 (0)4 68 72 65 84  
[contact@lorgeril.com](mailto:contact@lorgeril.com)