



# Les Caprices, 2023

Les Carmels  
FRANCE, BORDEAUX, CADILLAC

## DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Merlot
ÂGE MOYEN DES VIGNES	25 à 25 ans
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire
VINIFICATION	Les vendanges sont manuelles; la vinification se fait en cuves.
ÉLEVAGE	Élevage de 4 à 6 mois. La mise en bouteilles se fait sans ajout de soufre.

CODE SAQ  
15207813

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
6 X 750 ml



## À PROPOS DU PRODUCTEUR

Le Domaine les Carmels est un domaine viticole situé près de Langoiran, dans le Bordelais. Sophie et Yorick, les propriétaires, ont lancé l'aventure du domaine en 2010 après avoir trouvé le terroir idéal. Sur les 17 hectares de végétation du domaine, seuls 5 hectares sont consacrés à la vigne. Ils ont opté pour une agriculture biologique et ont obtenu la certification après trois ans de conversion. Le couple attache une grande importance au respect de la vigne et de l'environnement, et ils travaillent avec soin dans les parcelles pour obtenir des raisins mûrs et sains. Le domaine privilégie les cépages merlot et cabernet franc, qui prospèrent dans le climat tempéré influencé par la proximité de la Garonne. Cependant, en raison de la sensibilité du merlot aux maladies fongiques et à sa tendance à produire des vins riches en alcool, Sophie et Yorick ont décidé de planter du malbec pour diversifier leur gamme de cépages. Ils sont également intéressés par les cépages résistants aux maladies fongiques, qui nécessitent moins de traitements chimiques et réduisent ainsi les émissions de gaz à effet de serre. Cependant, le sujet est délicat car il manque encore de recul sur l'utilisation de ces cépages. Les décisions de plantation prises aujourd'hui auront un impact à long terme sur le domaine, et Sophie et Yorick prennent cela très au sérieux. Dans les chais, le domaine privilégie une approche de « décroissance » pour accompagner au mieux l'expression naturelle du raisin. Les extractions sont douces et moins fréquentes, les fermentations prennent leur temps et les élevages sont plus subtils. Les dégustations régulières en cuves et sur fûts permettent de contrôler la qualité et d'ajuster si nécessaire. Yorick et Sophie sont des vigneron talentueux et engagés, toujours en recherche d'amélioration dans les vignes comme dans les chais. Après plus de 10 ans d'expérience, ils ont réussi à produire leur premier vin naturel lors du millésime 2020, ce qui représente une étape importante dans leur parcours. Au-delà de leur passion et de leur sensibilité pour le partage, Yorick et Sophie sont des vignerons dont les cuvées de qualité méritent d'être dégustées dès que possible. Le Domaine les Carmels offre une expérience de plénitude et de réconfort, avec des vins qui témoignent du respect de la terre et de l'environnement.