



La Famille 1

Claude



Nicole



Un Domaine, une Famille, une Histoire

L'histoire de la famille Jaume commence avec Henri Chauvet, et le Baron Le Roy, initiateur de l'appellation contrôlée.

Dans les années 80, ce sont les fils de Claude, Pascal et Richard qui en reprennent les rênes.

Aujourd'hui, Anthony, Vincent et Audrey la cinquième génération rejoint la grande famille.



Un Domaine, une Famille, une Histoire

Richard



Pascal



Anthony



Audrey



Laurence



Isabelle



Vincent





Le Domaine



VINSOBRES

Le Domaine Jaume s'étend sur 98 hectares à Vinsobres, Premier Cru des Côtes du Rhône en Drôme Provençale.

Une situation géographique exceptionnelle, bénéficiant d'un terroir frais et d'un climat chaud, aux confins des Pré-Alpes, la zone la plus septentrionale de l'appellation «Côte du Rhône».

Le Pontias, ce vent d'est qui souffle quotidiennement sur nos contrées vallonnées, assainit notre merveilleux paysage, riche en diversités, avec ses grandes étendues boisées de près de 800 hectares, soit 20 % de la surface du célèbre vignoble.



UNE CHARTÉ ENVIRONNEMENTALE

Soucieux de la protection de l'environnement Richard et Pascal Jaume appliquent leur Charte environnementale Vinéa Natura.

Apport de matières organiques naturelles, enherbement de légumineuses et de céréales, labour et désherbage traditionnel de la vigne, ébourgeonnage, relevage, effeuillage, vendanges en vert, stimulation des défenses naturelles, sont autant de méthodes utilisées au Domaine pour que la culture du vignoble se fasse en harmonie avec la nature.



COMPAGNONNAGE BOTANIQUE

Hérité de la tradition des « engrais verts », le compagnonnage botanique assure la conservation durable et l'amélioration des sols du Domaine Jaume.

Le gibier utilise le couvert végétal comme zone refuge pendant l'hiver. Les lombrics, tels d'obscurs jardiniers digèrent et transportent la matière organique. Ils fertilisent le sol en humus et l'aèrent en profondeur.

Associées à une bactérie vivant dans le sol, certaines plantes semées dans les parcelles du Domaine (légumineuses) fixent l'azote de l'atmosphère. Cette symbiose participe avantageusement à la croissance.



CONFUSION SEXUELLE

Les ceps sont équipés d'un diffuseur qui émet un parfum d'amour inondant la parcelle. Les papillons mâles « surexcités » sont dans l'impossibilité de trouver les femelles. L'absence d'accouplement protège le raisin des perforations engendrées par la chenille du papillon.

LEVURES INDIGÈNES

La microflore indigène présente sur le raisin fait office de levure.

En utilisant ces levures indigènes naturelles on préserve les arômes du raisin et on évite l'uniformisation des vins.

La fermentation spontanée par les levures indigènes influe sur la typicité du terroir du Domaine.

L'élevage sur lies, un antioxydant, clarifie le vin naturellement.

CONNAISSANCE D'UN TERROIR

Observer les racines de la vigne dans le profil du sol.

Comprendre les subtilités d'un terroir.

Mesurer sa capacité nourricière.

Evaluer l'état de santé de la vigne, c'est en prendre soin.

TRADITION & MODERNITÉ

Anticiper l'évolution d'un parasite sur la vigne.

Accorder biologie et climatologie pour évaluer le risque d'attaque au quotidien...

Déclencher une riposte ciblée tout en préservant l'écosystème...

Deux stations météorologiques permettent d'optimiser la protection du végétal.

TRI DE LA VENDANGE

Séparer les baies saines de la vendange atteinte de pourriture d'oïdium ou de mildiou préserve la qualité de la vendange.

DIVERSITÉ DES TERROIRS

Le Domaine Jaume vinifie le raisin de chaque parcelle individuellement, pour conserver la diversité et les particularités organoleptiques de chaque terroir.

LA CHARTE EN DETAIL



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Engagé depuis plusieurs années dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement à travers notre charte Vinéa Natura, le Domaine a obtenu la certification HVE niveau 3 (niveau d'excellence du dispositif).

Ce label mis en place par le Ministère de l'Agriculture, s'appuie sur 3 dispositifs de performance majeurs :

La biodiversité environnementale

La réduction des intrants

La maîtrise des ressources en eau

La Gammme



Un nez puissant de fruits rouges compotés et d'épices précède une bouche étoffée et ample sur des arômes de toasté, de cassis et de myrtilles, pour finir en longueur sur des tanins soyeux et une touche de poivre noir.

Terroir des «Coteaux» : sol argilo-calcaire aux portes du village, sur des coteaux escarpés au sud, maturation optimale du raisin.

Superficie du Clos : 3 hectares
Âge moyen des vignes : 70 ans.
Rendement : 30 hl/ha.
Production annuelle : 6 600 bouteilles (500 caisses).

Grenache 50 % - Mourvèdre 50 %

Vendange manuelle avec un tri rigoureux. Éraflage avec macération à froid, pigeage et cuvaison de 20 à 30 jours. Élevage 15 mois en barriques neuves avec fermentation malolactique et bâtonnage des lies.

À déguster dans les 10 ans.
La température du service doit être comprise entre 16 et 18° C.

VINSOBRES

Cru des
Côtes du Rhône
Clos des Échalas



*Vin de garde,
vin de fête pour
sublimer les
viandes
en sauce.*



Couleur rouge rubis très intense à liseré violacé.

Nez expressif de fruits noirs et d'épices de la garrigue, grande structure, vin puissant et longues codalies.

Âge moyen des vignes : 50 ans.
Rendement moyen : 35 hl/ha.
Production annuelle : cuvée limitée, bouteilles numérotées

Grenache - Syrah

Ce vin est le fruit d'une volonté du Domaine Pascal Richard Jaume d'aller toujours plus loin dans la recherche de la perfection et du naturel, pour que le vin soit juste l'expression du terroir et des cépages des coteaux de Vinsobres.

Après 10 ans de mise en œuvre de la CHARTE VINÉA NATURA, quoi de plus naturel que ce vin qui traduit l'expression d'un savoir dans le respect du vivant.

La température du service doit être comprise entre 16 et 18° C.

VINSOBRES

Vin sans sulfites
Vinéa Nature



*Idéal pour
accompagner de
la
charcuterie ou du
boeuf grillé.*



Des fruits rouges au nez, une belle ampleur sur les fruits frais tels que le cassis et la groseille. Une bouche agréable et une finale en longueur soutenue par des tanins fondus.

Terroir «Les Collines» : sol sablo-limo-no-argileux, exposition Sud-Est, terrains en coteaux à 420 m, maturation progressive du raisin, très grande finesse des tanins et des arômes de fruits frais.

Âge moyen des vignes : 40 ans.
Rendement moyen : 38 hl/ha.
Production annuelle : 60 000 bouteilles.
(5 000 caisses)

Grenache 60 % - Syrah 40 %

Vendange manuelle et mécanique avec un tri rigoureux. Éraflage total avec foulage partiel. Cuvaison de 15 jours. Elevage partiel en foudre pour préserver les arômes de fruit frais et des tanins fondus.

Potentiel de garde : 3 à 5 ans.
La température du service doit être comprise entre 16 et 18° C.

VINSOBRES

**Cru des
Côtes du Rhône**

Altitude 420



*Altitude 420,
complice des
viandes rouges
grillées*



Un nez de cerises kirchées, de cuir et de toasté précède une bouche ample de fruits rouges confits avec des arômes épicés soutenus par des tanins soyeux.

Terroir « Le Coteau » : sol argilo-calcaire, marnes argileuses en sous-sol, exposition Sud/Sud-Est, galets en surface, réchauffement rapide du sol, maturation optimale des grappes de raisin.

Âge moyen des vignes : 45 ans.
Rendement moyen : 35 hl/ha.
Production annuelle : 42 000 bouteilles
(3 500 caisses).

Syrah 50 % - Grenache 40 % - Mourvèdre 10 %.

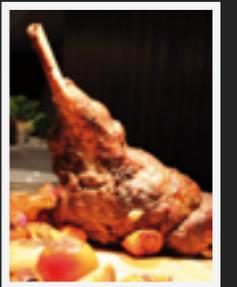
Ce Vinsobres est établi sur une sélection de parcelles avec effeuillage précoce et vendange en vert pour obtenir la quintessence du fruit. Vendange manuelle avec tri à la parcelle. Éraflage total avec foulage partiel. Cuvaison de 25 jours sous contrôle des températures. La fermentation malolactique est effectuée en barriques : 1/3 barriques neuves, 1/3 1 an et 1/3 2 ans. Élevage 12 mois en barriques dans des chais climatisés

À déguster dans les 10 ans. La température du service doit être comprise entre 16 et 18° C.

VINSOBRES

**Cru des
Côtes du Rhône**

Référence



*Le Référence
Rouge s'associe
parfaitement au
gigot d'agneau
aux épices*



Un nez élégant de fleurs blanches et d'agrumes, une attaque vive sur le fruit, beaucoup de gras, une finale en longueur fruitée et une belle acidité.

Mariage réussi entre les terroirs «Le Coteau» et «Les Collines», sol à dominante limono-argileuse, sous-sol avec des marnes grises.

Âge moyen des vignes : 30 ans.
Rendement moyen : 44 hl/ha.
Production annuelle : 4 800 bouteilles.
(400 caisses).

Grenache 20 % - Marsanne 20 % - Roussanne 20 % Clairette 20 % - Viognier 20%

Vendange manuelle avec un tri rigoureux, foulage et pressurage direct. Débourage à froid. La fermentation alcoolique se déroule séparément cépage par cépage en tonneaux de 400 litres. Élevage sur lies fines toujours en tonneaux pour arrondir le vin, assemblage en cuves. Mise en bouteille au début de l'été.

À déguster dans les 3 à 5 ans.
La température du service doit être comprise entre 14 et 16° C.

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

Référence



Le Référence Blanc, idéal avec une daurade au four ou du fromage de chèvre légèrement affiné.



Un nez aromatique exhalant des arômes de fruits à chair blanche. L'attaque en bouche est fraîche à assez vive, développe une bouche ample pour finir sur un bel équilibre.

Le terroir : «Le Coteau» et «Les Collines», texture limono-argileuse, sous-sols avec des marnes grises.

Âge moyen des vignes : 4 à 15 ans.
Rendement moyen : 51 hl/ha.
Production annuelle : 18 000 bouteilles
(1 500 caisses).

Clairette 25 % - Grenache 25 % - Marsanne 25 % Roussane 15 % - Viognier 10 %

Foulage et pressurage direct. Débourage à froid.
La fermentation alcoolique se déroule dans des cuves thermorégulées à basse température pour extraire au maximum les arômes.

À déguster dans les 2 ans.
La température du service doit être comprise entre 8 et 10° C.

CÔTES DU RHÔNE

Blanc



Le Côtes du Rhône Blanc peut-être servi en apéritif, avec des fruits de mer, du fromage de chèvre.



Un nez de fruits rouges et de bonbons anglais précède une attaque vive. Une bouche sur le fruit et une finale sur la fraîcheur.

Le terroir «Les Collines» composé de sable et de limons, altitude 300 m, maturation lente et progressive du raisin.

Âge moyen des vignes : 10 ans.
Rendement moyen : 50 hl/ha
Production annuelle : 18 000 bouteilles
(1 500 caisses).

Grenache 60 % - Mourvèdre 10 % - Syrah 15 % Carignan 15 %

Le vin rosé est obtenu par pressurage direct. La fermentation alcoolique se déroule dans des cuves thermorégulées à basse température afin d'extraire au maximum les arômes du fruit avec des notes minérales.

À déguster dans les 2 ans.
La température du service doit être comprise entre 8 et 10° C.

CÔTES DU RHÔNE

Rosé



Ce Rosé se marie très bien avec salades et grillades.



Un nez de fruits rouges composés, d'épices et de réglisse, une bouche équilibrée sur le fruit et une belle fraîcheur finale sur des tanins fins et fondus.

Mariage réussi entre les terroirs «Le Coteau» et «Les Collines», sols et expositions variés.

Âge moyen des vignes : 20 ans.
Rendement moyen : 50 hl/ha.
Production annuelle : 100 000 bouteilles.
(8 300 caisses).

Grenache 70% - Syrah 20% - Mourvèdre 10%

Vendange manuelle et mécanique avec tri à la parcelle. Eraflage total et léger foulage. Cuvaison de 8 à 10 jours en cuves inox thermorégulées. Après les fermentations, la mise en bouteille est effectuée au printemps qui suit la récolte pour préserver le fruit.

À consommer dans les 3 ans.
La température du service doit être comprise entre 16 et 18° C.

CÔTES DU RHÔNE

Rouge



Ce vin accompagnera avec bonheur des viandes blanches, les volailles, et fera merveille aux côtés des grillades de l'été.



Le terroir «Le Coteau» sol argilo-calcaire, sélection de parcelles les plus ensoleillées de la propriété..

Âge moyen des vignes : 40 ans.
Rendement moyen : 25 hl/ha.
Production annuelle : 2 000 bouteilles (50 cl).

Grenache 50% - Syrah 50%

Ce vin de dessert est obtenu à partir d'une vendange manuelle en surmaturité après un tri très rigoureux.

Pour arrêter la fermentation un ajout d'alcool naturel est effectué afin de garder la douceur et de préserver les arômes puissants de fruits rouges.

À consommer dans les 3 à 5 ans.
La température du service doit être comprise entre 8 et 10° C.

VIN DE DESSERT

Déllice de Terroir



Ce vin à boire très frais, accompagnera à merveille un chocolat fourré à la mandarine, un crumble aux fruits rouges, un macaron de Provence ou un fromage à pâte persillée.

