

Domaine de l'Agapiè



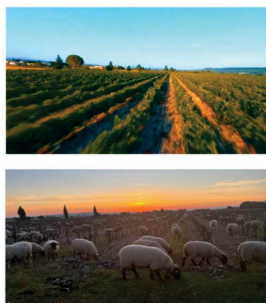
Vins de la Vallée du Rhône

Gîte & Vignoble en Drôme Provençale



www.domainedelagape.com

Domaine de l'Agapè



Agapè, "Amour inconditionnel" en grec ancien : synonyme de partage, de respect, de bienveillance et de beaucoup d'Amour... C'est ainsi que la famille Pichon baptise leur domaine en 2021, et s'engage dans l'aventure extraordinaire du Domaine de l'Agapè.

Au coeur des plaines des Côtes-du-Rhône méridionales en Drôme Provençales, notre vignoble s'étend sur 11.60 hectares et bénéficie d'un terroir argilo-calcaire parsemé de galets roulés. Les vignes, plantées par Kakuji Kaneko et ses descendants puis par Sabrina et Xavier Pichon, s'y développent dans des conditions idéales depuis 1930.

Soucieux de produire des vins de qualité respectueux de l'environnement, le vignoble a été certifié Agriculture Biologique en 2024, après trois ans de conversion. En parallèle, une réflexion agronomique a été menée et mise en oeuvre : apports organiques naturels issus de l'agro-pastoralisme, mise en place de couverts végétaux et travail partiel au cheval de trait.

Issus d'une sélection parcelle à parcelle et d'une vendange manuelle avec tri des plus belles grappes, nos vins sont vinifiés et élevés, avec amour et patience, au sein de notre chai fraîchement restauré. Sabrina oeuvre avec passion et technique pour vous faire découvrir et partager des vins précis, authentiques et de caractère, sans maquillage œnologique : l'expression même de la quintessence de notre terroir.

Venez découvrir nos secrets d'élaboration et déguster nos cuvées directement au caveau du domaine.



L'INGENU(E) Côtes-du-Rhône



Robe jaune or, brillante, limpide et scintillante. Joli nez de poire, d'abricot frais, de mangue et de fleur d'amandier avec une pointe de tilleul. L'impression dominante est donnée par la légèreté dans l'exubérance. Beau volume fruité en bouche sur une finale fraîche et acidulée...

Cépages : Viognier et Grenache B

Vinification et Elevage : Extraction douce et conservation uniquement du premier jus et du jus de coeur - Débourbage à froid, puis fermentation lente à basse température pour conserver la pureté aromatique des thiols du Viognier - Afin de limiter les intrants et préserver l'âme du vin, cette cuvée est mise en bouteille sans élevage.

Service : A déguster à 8-10°C

Accords : Tartare de langoustines, Truite à la vauchusienne, Plateau de fruits de mer, Picodon de la Drôme, ...

PHILIA Côtes-du-Rhône

Juste équilibre entre le fruit gourmand du Grenache 1930, avec ses arômes de cerises fraîches, de cassis et de mûres épicées portés par la structure tannique de la Syrah. Belle fraîcheur tonique en finale.

Cépages : 70 % Grenache N Vieilles Vignes et 30% Syrah.

Vinification et Elevage : Macération pré-fermentaire à froid - Levures indigènes - Fermentation basse température pour extraire la quintessence du fruit - Elevage 6 mois sur lies en cuve inox.

Service : A 14°C. Peut se servir légèrement frais durant l'été.

Accords : Charcuterie, viandes rouges grillées, lasagnes à la bolognaise, ratatouille, ...

Temps de garde : 5 ans et plus ...



EPHEMERE IGP Méditerranée

Robe légère d'un saumon pâle. Son nez mêlé, avec subtilité, la fraîcheur des agrumes et le fruité de la fraise des bois, relayés par des touches de menthe poivrée. Bouche suave et équilibrée sur une belle acidité.

Cépages : Grenache N et Syrah

Vinification et Elevage : Pressurage délicat en grappes entières pour une coloration légère et délicate, puis fermentation à basse température afin de préserver les fragiles arômes thiols (agrumes et fruits frais). Pas d'élevage ni de filtration de finition pour cette beauté naturelle.

Service : A déguster bien frais !

Accords : Apéro, Pétanque, Barbecue, ... Tous ces moments conviviaux et légers, entre amis et en famille.

Temps de garde : Ne pas y penser !

HORLA Côtes-du-Rhône

Nez de fruits noirs (cassis et myrtille) légèrement réglissé. Belle syrah veloutée offrant des tanins fondus. Touche finale toastée. Vin de caractère.

Cépages : 95% Syrah et un soupçon de vieille vigne de Grenache N.

Vinification et Elevage : Macération pré-fermentaire à froid - Levures indigènes - Fermentation à basse température pour extraire les composés organoleptiques - Elevage 12 mois en fût de chêne (chauffé Château M), ayant fait deux élevages de Pomerol.

Service : A 15°C, à carafier avant le service

Accords : Caillette Drômoise, Pièce d'agneau de Sisteron grillée, Côte de boeuf à la braise, Tarte fine de Picodon à la sarriette,

Temps de garde : 10 ans et plus ...



JADE IGP Drôme



Élegante robe jaune pâle. Nez qui mêle subtilement la pêche et l'abricot à la badiane. Belle longueur ample et gourmande, en bouche, sur une finale alliant une légère amertume à une acidité contenue.

Cépages : Grenache N et Carignan

Vinification et Elevage : Pressurage direct en grappes entières et stabulation à froid - Levures indigènes - Fermentation lente à basse température - Elevage sous bois en chauffé moyenne

Service : à déguster à 10-12 °C

Accords : Moules marinières, Poulet de Bresse à la crème, Turbot aux morilles, Tête de moine, ...

Temps de garde : 5 à 10 ans

Remerciements à Renaud Denos (ICV), notre œnologue conseil, pour son aide à la réalisation de cette cuvée...

INVICTUS Côtes-du-Rhône

Robe profonde de cerise noire. Nez expressif et complexe de mûre, de glycine, d'épices douces, de réglisse et de cacao. Bouche élégante et limpide avec des notes de cerise kirschée, volume pommadé sur une finale délicate. Beau vin charnel et élégant.

Cépages : 95 % de Grenache N Vieilles Vignes et un soupçon de Syrah.

Vinification et Elevage : Macération pré-fermentaire à froid - Levures indigènes - Fermentation maîtrisée pour une extraction en douceur - Elevage 6 mois en Oeuf en béton (Nomblot) et en Amphore de terre cuite (Tava). Combinaison qui révèle une belle complexité aromatique.

Service : A 15°C, à carafier avant le service

Accords : Magret de canard laqué, Souris d'agneau confite, Tajine aux abricots, ...

Temps de garde : 5 ans et plus ...





OU NOUS TROUVER ?



Contact

15, chemin de Saint Christol - 26790 TULETTE - FRANCE
+33 (0)6 75 16 21 68 - domainedelagape@gmail.com
SIRET : 949 281 059 00012 - N° Accises : FR 10 0000 E 0815

Nous suivre

