



LE CLOS DU
MARBRIER

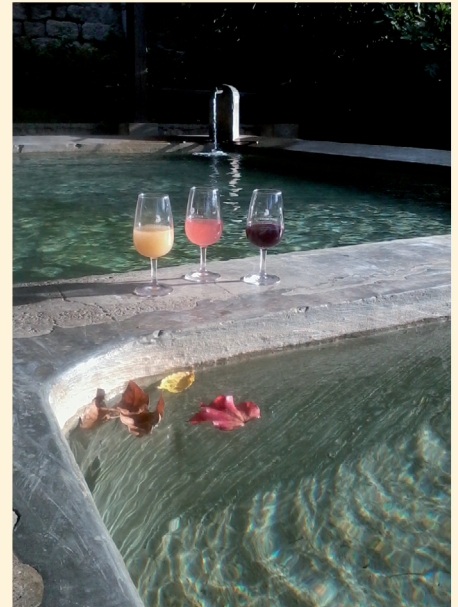
*Dans un ancien atelier de marbrier, transformé en chai de vinification artisanal,
la matière première qui se cisèle désormais n'est plus la pierre brute mais du
raisin bien mûr issu d'une collection de terroirs d'altitude.*

Irène Prioton, vigneronne



*"J'ai vu un ange dans le marbre et j'ai seulement
cisélé jusqu'à l'en libérer"*

Michelangelo



Irène PRIOTON, vigneronne
leclodumarbrier@wanadoo.fr - 04 68 43 85 79 - 06 85 91 27 57
www.facebook.com/leclodumarbrier www.leclodumarbrier.com

Balades dans le vignoble, accueil en gîte et chambre d'hôtes
1, chemin de Laval Hameau de Camplong 34210 FELINES MINERVOIS
43° 20' 53.10" N - 2° 36' 18.71" E

Visite du chai de vinification, dégustation vente vins et jus biologiques
28, rue des Remparts, 11160 CAUNES MINERVOIS
43° 19' 31.62" N - 2° 31' 47.57" E

Un style résolument artisanal

Depuis 2001 je m'investis avec passion dans la conduite de mon petit domaine de A à Z. Le travail de la terre nourricière et des vignes dans le respect des règles de l'agriculture biologique et du patrimoine naturel étaient une évidence. Les vendanges se font ensuite manuellement en cagettes ajourées, la vinification douce de chaque cépage séparément en préserve la quintessence. Les assemblages se construisent ensuite aux frémissements du printemps, après la décantation naturelle hivernale. La recherche de la finesse et de la puissance guide ma main dans l'élaboration de vins singuliers et sans artifices.

L'unicité d'un grand terroir

Des parcelles clairières, qu'elles soient montagnardes battues par les vents, perchées sur un plateau ouvert au cosmos ou blotties dans un vallon charmant, ont été soigneusement choisies pour ce qu'elles apportent d'unique et de différent. Leur exposition en altitude assure des maturations lentes, idéales sous un climat du Sud, gage de préservation des arômes, d'élégance et de fraîcheur. En complément des variétés traditionnelles languedociennes, j'ai choisi des cépages inédits.

Une authenticité en partage

Dans mon gîte et ma chambre d'hôtes j'accueille les amoureux de calme et de découverte. Dans mon caveau je propose aux néophytes ou aux œnophiles des dégustations commentées qui clôturent souvent des balades vigneronnes. Au sein du groupement d'achats que j'anime, nous soutenons les circuits courts de produits agricoles locaux. Et par une formule de location de ceps je rassemble des passionnés et des curieux qui participent aux événements rythmant mes saisons vigneronnes.



Trène Priston, vigneronne

première génération

des Mains Vigneronnes ...

A.O.C. MINERVOIS LA LIVINIÈRE

« Haute main » tend vers une maîtrise sans cesse en questionnement pour s'adapter aux conditions du millésime et perfectionner ses conditions d'élevage. C'est un cru « La Livinière » sur un rare terroir de schiste, au profil élégant et aérien.



VIN DE FRANCE

« Mains libres » où les seules contraintes sont celles de Dame Nature conjuguées aux règles que je me suis fixées. Vin aux cépages originaux, décliné en version « rouge » et « blanc ».

A.O.C. MINERVOIS

« A pleine main » résulte d'un travail soigné, où abondent les arômes et où la matière se fait plus complexe, le cœur de gamme du domaine dans lequel le mourvèdre est souvent dominant.



A.O.C. MINERVOIS

« A main levée » s'apparente à une esquisse réussie, où le croquant apporte un plaisir immédiat, un vin de l'instant décliné en version « rouge » et « rosé ».

Autres cuvées à découvrir :

Un jus « le raisin bleu » gorgé de saveurs comme au sortir du pressoir

Un vin doux issu d'une vendange tardive de grenache gris

Un magnum de rouge pour nos cuvées de garde, proposé en quantité confidentielle

Certification Ecocert



FR-BIO-01
Agriculture France