

# DOMAINE CLAVEL

*devin en plaisirs divins?*

## PRÉSENTATION



la passion d'une famille, l'héritage d'un savoir-faire, le **respect** d'un terroir, la **qualité** des cépages et **plus** encore...

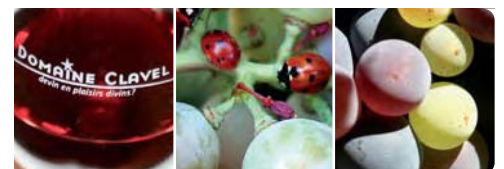


**DOMAINE CLAVEL**  
SAINT GERVAIS - VALLÉE DU RHÔNE  
rue du Pigeonnier - 30200 Saint Gervais - France  
T +33 (0)4 66 82 78 90 - F +33 (0)4 66 82 74 30  
[domaineclavel.com](http://domaineclavel.com)



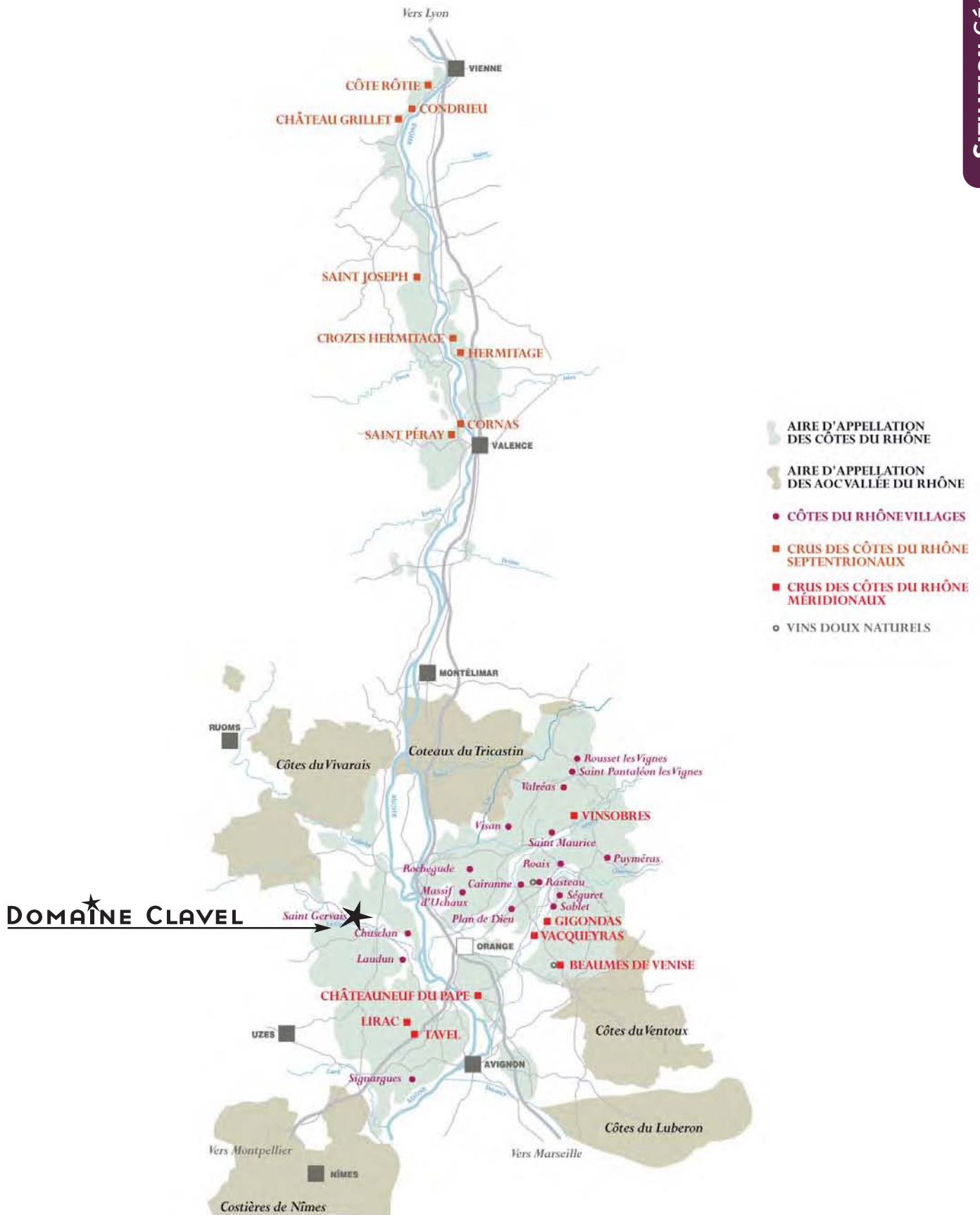
## SOMMAIRE

- ▶ SITUATION GÉOGRAPHIQUE ..... ▶ p.3
  
  - ▶ LE DOMAINE - EN BREF ..... ▶ p.4
  
  - ▶ GAMME VÉGA ..... ▶ p.5  
"Véga"
  - ▶ GAMME RÉGULUS ..... ▶ p.7  
"Régulus"
  - ▶ GAMME SYRIUS&CORDÉLIA ..... ▶ p.9  
"SYRIUS" "CORDÉLIA"
  - ▶ GAMME LE DOMAINE ..... ▶ p.11  
LE DOMAINE  
CLAVEL
  - ▶ GAMME 100 % ..... ▶ p.13  
les 100%
  - ▶ GAMME LES ÉTOILES ..... ▶ p.15  
les étoiles
  - ▶ LA GAMME COMPLÈTE ..... ▶ p.17
  
  - ▶ RÉCOMPENSES  
REVUE DE PRESSE ..... ▶ p.18
  
  - ▶ NOTRE HISTOIRE ..... ▶ p.20
- 



# DOMAINE CLAVEL

*devin en plaisirs divins?*



**DOMAINE CLAVEL**  
 SAINT GERVAIS - VALLÉE DU RHÔNE  
 rue du Pigeonnier - 30200 Saint Gervais - France  
 T +33 (0)4 66 82 78 90 - F +33 (0)4 66 82 74 30  
[domaineclavel.com](http://domaineclavel.com)



# DOMAINE CLAVEL

*devin en plaisirs divins?*

NOM DU DOMAINE	DOMAINE CLAVEL
PROPRIÉTAIRES	Françoise, Denis et Claire Clavel
ADRESSE	Rue du Pigeonnier, 30200 Saint Gervais
TÉLÉPHONE	+33 (04) 66 82 78 90
TÉLÉCOPIE	+33 (04) 66 82 74 30
EMAIL	clavel@domaineclavel.com
SITE INTERNET	www.domaineclavel.com
COMMERCIAL	François Gomez francois@domaineclavel.com
LOCALISATION	Saint Gervais - Gard - Vallée du Rhône
APPELLATIONS	Vins de Pays d'Oc / Vins de Pays du Gard / Côtes du Rhône Régional / Côtes du Rhône Village Saint Gervais & Côtes du Rhône Village Chusclan
SUPERFICIE	80 hectares: 15.40 en VDP, 31.50 en CDR, 26.50 en CDR Village St Gervais et 6.80 en CDR Village Chusclan
CÉPAGES	50 % Grenache / 30 % Syrah / 10 % Viognier 5 % Carignan / 5 % Autres cépages
SOLS	Coteaux Argilo-calcaires exposés Sud entre Rhône et Cévennes
ÂGE VIGNOBLE	40 ans
PRODUCTION	4 000 hectolitres conditionnés en Bouteilles, Bag in Box 5L et 10L
STYLE DE TAILLE	Taille en Gobelet. Enherbement naturel et contrôlé
RÉCOLTE	Récolte mécanique - Tri de la vendange Récolte manuelle pour nos meilleurs terroirs
VINIFICATIONS	Vinifications traditionnelles • Rouges : pigeage, délestage et maîtrise des températures • Rosés de saignée, fermentation à basse température • Blancs : Macération pré fermentaire à froid
ÉLEVAGE	En barriques de 2 ou 3 vins pour "Le domaine Clavel" et les 100%. Sur lies fines pour les blancs
CONDITIONNEMENT	Mise en bouteille à la propriété Repiqueuse permettant de personnaliser les étiquettes à la demande



**DOMAINE CLAVEL**  
SAINT GERVAIS - VALLÉE DU RHÔNE  
rue du Pigeonnier - 30200 Saint Gervais - France  
T +33 (0)4 66 82 78 90 - F +33 (0)4 66 82 74 30  
[domaineclavel.com](http://domaineclavel.com)



# DOMAINE CLAVEL

*devin en plaisirs divins?*

## VINS DE PAYS D'OC ET GARD "Véga"

BLANC - ROSÉ - ROUGE

5<sup>ème</sup> étoile la plus brillante du ciel nocturne, Véga fait partie de ce que l'on appelle les "Belles d'été". C'est pour cela que nous avons baptisé nos vins de Pays "Véga" car ils sont fruités, légers et agréables pour la saison d'été.

 **gourmands**

"Véga" BLANC-ROSÉ-ROUGE  
VINS DE PAYS D'OC ET GARD



**DOMAINE CLAVEL**  
SAINT GERVAIS - VALLÉE DU RHÔNE  
rue du Pigeonnier - 30200 Saint Gervais - France  
T +33 (0)4 66 82 78 90 - F +33 (0)4 66 82 74 30  
[domaineclavel.com](http://domaineclavel.com)





## VINS DE PAYS D'OC ET GARD "Véga"

★  
**Gourmands**

**OC  
BLANC**

### CÉPAGE

100 % Chardonnay

### VINIFICATION

Débourbage de 24H afin d'éliminer les particules solides en suspension dans le moût. Fermentation longue (1 mois) à basse température pour garder les arômes.

### TERROIR

Limite nord de l'aire d'appellation VDP d'Oc. Vignes situées en coteaux sur sols argilo-calcaires.

### DÉGUSTATION

**ROBE** : brillante dominée par des reflets jaune pâle.

**NEZ** : élégant aux notes d'agrumes et de fruits blancs : pomme, poire...

**EN BOUCHE** : frais et acidulé, goût de raisins frais en finale.

### CONDITIONNEMENT

- Bouteille 0.75 L
- Bag in Box 5 L
- Bag in Box 10 L

**OC  
ROUGE**

### CÉPAGE

100 % Merlot

### VINIFICATION

Fouillage et égrappage de la vendange avant sa mise en cuve. Puis méthode traditionnelle avec pigeage, remontage, délestage.

### TERROIR

Limite nord de l'aire d'appellation VDP d'Oc. Vignes situées en coteaux sur sols argilo-calcaires.

### DÉGUSTATION

**ROBE** : rubis sombre à reflets pourpres.

**NEZ** : expressif sur les fruits noirs (mûres, cassis) et les sous-bois.

**EN BOUCHE** : vin fin et équilibré, coulant et fruité.

### CONDITIONNEMENT

- Bouteille 0.75 L

**GARD  
ROSÉ**

### CÉPAGES

40% Grenache  
30% Cinsault  
15% Syrah  
15% Carignan

### VINIFICATION

Rosé obtenu par saignée après une macération pré-fermentaire à froid de 12h à 24h selon les cépages avec une fermentation de 3 semaines à 16°C.

### TERROIR

Longues parcelles situées en plaine longeant la rivière "la Cèze".

Sol constitué de sables et d'alluvions.

### DÉGUSTATION

**ROBE** : rose saumon à reflets pourpres.

**NEZ** : aromatique aux notes de fruits rouges.

**EN BOUCHE** : fraîcheur dominante, belle expression du fruit.

### CONDITIONNEMENT

- Bouteille 0.75 L
- Bag in Box 5 L
- Bag in Box 10 L

**GARD  
ROUGE**

### CÉPAGES

50 % Grenache  
20 % Cinsault  
10 % Syrah  
20 % Carignan

### VINIFICATION

Fouillage et égrappage de la vendange avant sa mise en cuve. Puis méthode traditionnelle avec pigeage, remontage, délestage.

### TERROIR

Longues parcelles situées en plaine longeant la rivière "la Cèze".

Sol constitué de sables et d'alluvions.

### DÉGUSTATION

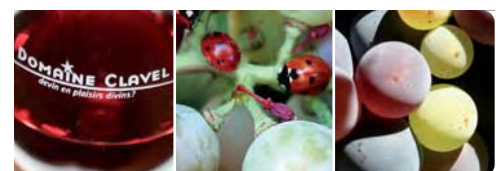
**ROBE** : rubis à reflets pourpres.

**NEZ** : un bouquet de fruits rouges et d'épices.

**EN BOUCHE** : vin friand et parfumé rehaussé d'une note fumée.

### CONDITIONNEMENT

- Bouteille 0.75 L
- Bag in Box 5 L
- Bag in Box 10 L



# DOMAINE CLAVEL

*devin en plaisirs divins?*

## CÔTES DU RHÔNE RÉGIONAL "Régulus" BLANC - ROSÉ - ROUGE

Étoile faisant partie de la constellation du Lion, le nom Régulus vient du latin qui signifie "Petit Roi". Ce n'est pas par hasard que nous avons nommé nos Côtes du Rhône ainsi car ils sont les petits rois du domaine.

 **plaisirs**



"Régulus" BLANC-ROSÉ-ROUGE

CÔTES DU RHÔNE RÉGIONAL



**DOMAINE CLAVEL**  
SAINT GERVAIS - VALLÉE DU RHÔNE  
rue du Pigeonnier - 30200 Saint Gervais - France  
T +33 (0)4 66 82 78 90 - F +33 (0)4 66 82 74 30  
[domaineclavel.com](http://domaineclavel.com)





## CÔTES DU RHÔNE RÉGIONAL "Régulus"

★  
plaisirs

### BLANC

#### CÉPAGE

100 % Viognier

#### VINIFICATION

Macération pré-fermentaire à froid (10-12°) pour extraire le maximum d'arômes et fermentation à basse température (16-18°).

#### TERROIR

Coteaux argilo-calcaires et caillouteux entourant le village de St Gervais. Vignes exposées plein sud jouissant d'un climat méditerranéen (été chaud et sec; hiver doux; grande luminosité).

#### DÉGUSTATION

**ROBE :** jaune pâle et brillante.

**NEZ :** expressif, notes d'agrumes et de fruits blancs : pêche, abricot.

**EN BOUCHE :** vivacité, fruit subtil, vin coulant.

#### CONDITIONNEMENT

- Demi-bouteille 0.375 L
- Bouteille 0.75 L
- Bag in Box 5 L
- Bag in Box 10 L

### ROSÉ

#### CÉPAGES

50 % Syrah  
25% Grenache  
25% Cinsault

#### VINIFICATION

Rosé obtenu par saignée après une macération pré-fermentaire à froid de 12h à 24h selon les cépages avec une fermentation de 3 semaines à 16°C.

#### TERROIR

Coteaux argilo-calcaires et caillouteux entourant le village de St Gervais. Vignes exposées plein sud jouissant d'un climat méditerranéen (été chaud et sec; hiver doux; grande luminosité).

#### DÉGUSTATION

**ROBE :** rose saumon aux reflets cerise.

**NEZ :** fruits rouges acidulés comme la fraise et le cassis frais.

**EN BOUCHE :** bel équilibre entre vivacité, croquant et persistance du fruit.

#### CONDITIONNEMENT

- Demi-bouteille 0.375 L
- Bouteille 0.75 L
- Bag in Box 5 L
- Bag in Box 10 L

### ROUGE

#### CÉPAGES

50% Grenache  
20% Syrah  
15% Cinsault  
15% Carignan

#### VINIFICATION

Foulage et égrappage. Vinification par cépage et par parcelle. Remontage et délestage accompagnés d'un pigeage par "robot pigeur". Bonne maîtrise des températures grâce aux drapeaux hydrothermiques installés dans chaque cuve.

#### TERROIR

Coteaux argilo-calcaires et caillouteux entourant le village de St Gervais. Vignes exposées plein sud jouissant d'un climat méditerranéen (été chaud et sec; hiver doux; grande luminosité).

#### DÉGUSTATION

**ROBE :** rubis sombre à reflets pourpres.

**NEZ :** intense et complexe sur des notes de cassis, d'épices, de fruits rouges cuits et des notes grillées.

**EN BOUCHE :** vin charnu, très réglisse, épices douces comme le poivre blanc.

#### CONDITIONNEMENT

- Demi-bouteille 0.375 L
- Bouteille 0.75 L
- Magnum 1.5 L

### ROUGE "PAPILLON"

#### CÉPAGES

50 % Grenache  
30 % Syrah  
20 % Cinsault

#### VINIFICATION

Foulage et égrappage. Vinification par cépage et par parcelle. Remontage et délestage accompagnés d'un pigeage par "robot pigeur". Fermentation courte (7-10 jours) pour obtenir plus de légèreté, de fruits et des tannins fondus.

#### TERROIR

Coteaux argilo-calcaires et caillouteux entourant le village de St Gervais. Vignes exposées plein sud jouissant d'un climat méditerranéen (été chaud et sec; hiver doux; grande luminosité).

#### DÉGUSTATION

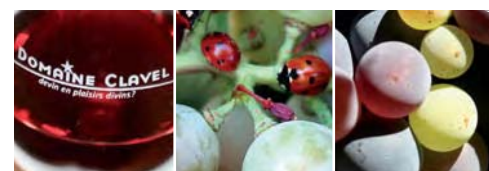
**ROBE :** rubis sombre à reflets pourpres.

**NEZ :** réglisse et fruits rouges (framboises et cerises).

**EN BOUCHE :** sucrosité, tannins fins et légère touche épicée en finale qui donnent du caractère à ce vin.

#### CONDITIONNEMENT

- Bouteille 0.75 L
- Bag in Box 5 L
- Bag in Box 10 L



# DOMAINE CLAVEL

*devin en plaisirs divins?*

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES  
ST GERVAIS & CHUSCLAN  
BLANC - ROSÉ - ROUGE

“SYRIUS”  
“CORDELIA”

Syrius est l'étoile la plus brillante de notre constellation (après le soleil). Elle est également l'étoile la plus proche de la Terre, tout comme le terroir des “Célettes” est proche du domaine. Les vins sont riches en tannins, ils font preuve d'une belle rondeur et d'une complexité aromatique aux notes épicées.

 authentiques



“SYRIUS” & “CORDELIA” BLANC-ROSÉ-ROUGE  
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES



**DOMAINE CLAVEL**  
SAINT GERVAIS - VALLÉE DU RHÔNE  
rue du Pigeonnier - 30200 Saint Gervais - France  
T +33 (0)4 66 82 78 90 - F +33 (0)4 66 82 74 30  
[domaineclavel.com](http://domaineclavel.com)





## CÔTES DU RHÔNE VILLAGES ST GERVAIS & CHUSCLAN

“SYRIUS”

“CORDELIA”

★ authentiques

### BLANC ST GERVAIS - SYRIUS

#### CÉPAGES

50 % Viognier  
50 % Roussanne

#### VINIFICATION

Macération pré-fermentaire à froid (10-12°) pour extraire le maximum d'arômes et fermentation à basse température (16-18°).

#### TERROIR: LES CÉLETTES

Sols gréseux sur pentes d'argile rouge permettant d'obtenir des vins avec des arômes puissants.

Le relief est constitué d'une succession de plateaux calcaires qui atteignent en moyenne 200 m d'altitude.

#### DÉGUSTATION

**ROBE:** dorée à reflets or blanc.

**NEZ:** expressif rappelant l'abricot, les fruits blancs, les fruits secs et l'ananas.

**EN BOUCHE:** volume et fraîcheur, fruité très persistant.

#### CONDITIONNEMENT

- Bouteille 0.75 L

### ROSÉ ST GERVAIS - SYRIUS

#### CÉPAGES

90 % Grenache  
10 % Syrah

#### VINIFICATION

Rosé obtenu par saignée après une macération pré-fermentaire à froid de 12h à 24h selon les cépages avec une fermentation de 3 semaines à 16°C.

#### TERROIR: LES CÉLETTES

Sols gréseux sur pentes d'argile rouge permettant d'obtenir des vins avec des arômes puissants.

Le relief est constitué d'une succession de plateaux calcaires qui atteignent en moyenne 200 m d'altitude.

#### DÉGUSTATION

**ROBE:** rose saumoné à reflets violets.

**NEZ:** très confituré sur la framboise. Le fruit est élégant.

**EN BOUCHE:** bel équilibre, vin parfumé et gourmand. C'est un vin avec une bonne onctuosité et du volume.

#### CONDITIONNEMENT

- Bouteille 0.75 L

### ROUGE ST GERVAIS - SYRIUS

#### CÉPAGES

50 % Grenache  
50 % Syrah

#### VINIFICATION

Fouillage et égrappage. Vinification par cépage et par parcelle. Remontage et délestage accompagnés d'un pigeage par “robot pigeur”. Bonne maîtrise des températures grâce aux drapeaux hydrothermiques installés dans chaque cuve.

#### TERROIR: LES CÉLETTES

Sols gréseux sur pentes d'argile rouge permettant d'obtenir des vins colorés, tanniques avec des arômes puissants.

Le relief est constitué d'une succession de plateaux calcaires qui atteignent en moyenne 200 m d'altitude.

#### DÉGUSTATION

**ROBE:** grenat à reflets violets.

**NEZ:** évolué sur fruits rouges bien mûrs. Notes de cacao, caramel et épices.

**EN BOUCHE:** du volume et du gras en attaque, de la finesse et de la longueur sur des notes d'épices et de réglisse.

#### CONDITIONNEMENT

- Demi-bouteille 0.375 L
- Bouteille 0.75 L
- Magnum 1.5 L

### ROUGE CHUSCLAN - CORDELIA

#### CÉPAGES

40 % Grenache  
40 % Syrah  
20 % Carignan

#### VINIFICATION

Fouillage et égrappage. Vinification par cépage et par parcelle. Remontage et délestage accompagnés d'un pigeage par “robot pigeur”. Bonne maîtrise des températures grâce aux drapeaux hydrothermiques installés dans chaque cuve.

#### TERROIR

Aire d'appellation plus vaste, celle-ci s'étend jusqu'aux portes de St Gervais. Caractérisé par des sols caillouteux et quelques zones sableuses, ce terroir permet d'obtenir des vins puissants et charpentés.

#### DÉGUSTATION

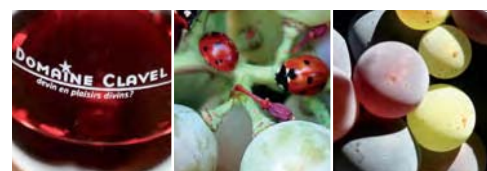
**ROBE:** profonde aux reflets pourpres.

**NEZ:** intense et complexe dominé par des notes fruitées comme la mûre ou les cerises noires à l'eau de vie.

**EN BOUCHE:** vin fin, très aromatique et harmonieux grâce aux tanins très enrobés.

#### CONDITIONNEMENT

- Bouteille 0.75 L
- Magnum 1.5 L



# DOMAINE CLAVEL

*devin en plaisirs divins?*

## CÔTES DU RHÔNE VILLAGES ST GERVAIS **BLANC-ROUGE** **LE** DOMAINE CLAVEL

“LE” domaine Blanc et “LE” domaine Rouge sont l'expression par excellence du terroir et du savoir faire familial. D'appellation Côtes du Rhône Villages Saint Gervais, ces vins sont sélectionnés sur nos meilleures parcelles et travaillés en barrique de deux ou trois vins. Il en résulte des vins complexes, d'une grande finesse et d'un remarquable potentiel de garde.

**gastronomie**



**DOMAINE CLAVEL**  
SAINT GERVAIS - VALLÉE DU RHÔNE  
rue du Pigeonnier - 30200 Saint Gervais - France  
T +33 (0)4 66 82 78 90 - F +33 (0)4 66 82 74 30  
[domaineclavel.com](http://domaineclavel.com)





**CÔTES DU RHÔNE VILLAGES ST GERVAIS** **LE** **DOMAINE CLAVEL**

★  
**gastronomie**

**B L A N C**

**CÉPAGES**

50 % Viognier  
50% Roussanne

**VINIFICATION**

Egrappage et pressurage en atmosphère neutre. Puis 48 h de débourage à basse température. L'entonnage se fait avec des jus clairs. Fermentation malolactique en barriques. L'élevage se fait sur lies pendant 8 mois environ.

**TERROIR: LES CÉLETES**

Sols gréseux sur pentes d'argile rouge permettant d'obtenir des vins avec des arômes puissants.

Le relief est constitué d'une succession de plateaux calcaires qui atteignent en moyenne 200 m d'altitude

Il est important de noter la présence du mistral ("maître" en provençal): vent parfois violent mais nécessaire et bénéfique au développement de la vigne. À cause du mistral nous avons choisi de ne pas palisser nos vignes.

**DÉGUSTATION**

**ROBE:** brillante d'un jaune or soutenu.

**NEZ:** une belle complexité mêlant fruits exotiques, épices douces et nuances boisées.

**EN BOUCHE:** attaque fraîche dévoilant une bouche puissante aux saveurs fruités finement miellées. Équilibré, avec beaucoup de matière et une belle longueur ce vin promet encore un bel avenir pour les cinq prochaines années.

**CONDITIONNEMENT**

• Bouteille 0.75 L

**R O U G E**

**CÉPAGES**

25% Syrah  
45% Grenache  
25% Carignan  
5% Cinsault

**VINIFICATION**

"LE" bénéficie d'une vinification traditionnelle avec pigeage et délestage. Les assemblages des différents cépages sont effectués après élevage en barriques de la syrah et du carignan.

**TERROIR: LES CÉLETES**

Sols gréseux sur pentes d'argile rouge permettant d'obtenir des vins avec des arômes puissants.

Le relief est constitué d'une succession de plateaux calcaires qui atteignent en moyenne 200 m d'altitude

Il est important de noter la présence du mistral ("maître" en provençal): vent parfois violent mais nécessaire et bénéfique au développement de la vigne. A cause du mistral nous avons choisi de ne pas palisser nos vignes.

**DÉGUSTATION**

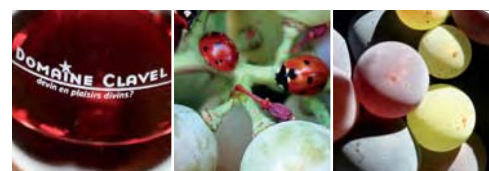
**ROBE:** rubis soutenu aux reflets violets.

**NEZ:** puissant et complexe aux senteurs de Garrigue et d'épices.

**EN BOUCHE:** bouche pleine aux notes de fruits rouges bien mûrs. Les tannins sont fins et élégants, belle matière fraîche, finale équilibrée et d'une remarquable longueur.

**CONDITIONNEMENT**

• Bouteille 0.75 L



# DOMAINE CLAVEL

*devin en plaisirs divins?*

## CÔTES DU RHÔNE VILLAGES ST GERVAIS - ROUGE - **les 100%**

Trois cuvées cent pour cent pour trois personnages bien différents. Denis, Françoise et Claire veulent, au travers de ces trois vins d'exception vous faire ressentir l'amour de leur travail quotidien.

A vous de choisir entre Grenache, Syrah et Carignan !

**exception**



LES 100% ROUGE

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES



**DOMAINE CLAVEL**  
SAINT GERVAIS - VALLÉE DU RHÔNE  
rue du Pigeonnier - 30200 Saint Gervais - France  
T +33 (0)4 66 82 78 90 - F +33 (0)4 66 82 74 30  
[domaineclavel.com](http://domaineclavel.com)





**CÔTES DU RHÔNE VILLAGES ST GERVAIS les 100%**  
**exception**

**ROUGE**  
*berger*

**CÉPAGE**

100 % Carignan

**VINIFICATION**

Pour ces vieilles parcelles on effectue une vinification avec pigeage, délestage et maîtrise des températures. Puis elles bénéficient d'une cuvaison plus longue (environ 6 semaines selon le millésime). Au décuvage, on entonne les barriques avec le vin de goutte et les lies fines qui l'accompagnent. Ensuite on élève les vins 18 mois en moyenne avec des bâtonnages réguliers.

**TERROIR: LES CÉLETTES**

Sols gréseux sur pentes d'argile rouge permettant d'obtenir des vins avec des arômes puissants.

Le relief est constitué d'une succession de plateaux calcaires qui atteignent en moyenne 200 m d'altitude.

Plus vieilles vignes du domaine (80-100 ans), vendangées à la main, faible rendement (30 hecto par hectare) et tri de la vendange.

**DÉGUSTATION**

**ROBE:** rubis soutenu à reflets pourpres.

**NEZ:** original alliant piments d'Espelette, fruits noirs compotés comme la mûre, et le chocolat.

**EN BOUCHE:** fermeté, vivacité. Et en finale des arômes de fruits et d'épices.

**CONDITIONNEMENT**

- Bouteille 0.75 L

**ROUGE**  
*reboussie*

**CÉPAGE**

100 % Syrah

**VINIFICATION**

Pour ces vieilles parcelles on effectue une vinification avec pigeage, délestage et maîtrise des températures. Puis elles bénéficient d'une cuvaison plus longue (environ 6 semaines selon le millésime). Au décuvage, on entonne les barriques avec le vin de goutte et les lies fines qui l'accompagnent. Ensuite on élève les vins 18 mois en moyenne avec des bâtonnages réguliers.

**TERROIR: LES CÉLETTES**

Sols gréseux sur pentes d'argile rouge permettant d'obtenir des vins avec des arômes puissants.

Le relief est constitué d'une succession de plateaux calcaires qui atteignent en moyenne 200 m d'altitude.

Plus vieilles vignes du domaine (80-100 ans), vendangées à la main, faible rendement (30 hecto par hectare) et tri de la vendange.

**DÉGUSTATION**

**ROBE:** rubis sombre à reflets pourpres.

**NEZ:** très intense rappelant la griotte, les petits fruits rouges (fraise des bois et cassis) et des notes grillées.

**EN BOUCHE:** fraîcheur, finesse et bel équilibre entre les fruits et les épices. Remarquable longueur.

**CONDITIONNEMENT**

- Bouteille 0.75 L
- Magnum 1.5 L

**ROUGE**  
*garrigue*

**CÉPAGE**

100 % Grenache

**VINIFICATION**

Pour ces vieilles parcelles on effectue une vinification avec pigeage, délestage et maîtrise des températures. Puis elles bénéficient d'une cuvaison plus longue (environ 6 semaines selon le millésime). Au décuvage, on entonne les barriques avec le vin de goutte et les lies fines qui l'accompagnent. Ensuite on élève les vins 18 mois en moyenne avec des bâtonnages réguliers.

**TERROIR: LES CÉLETTES**

Sols gréseux sur pentes d'argile rouge permettant d'obtenir des vins avec des arômes puissants.

Le relief est constitué d'une succession de plateaux calcaires qui atteignent en moyenne 200 m d'altitude.

Plus vieilles vignes du domaine (80-100 ans), vendangées à la main, faible rendement (30 hecto par hectare) et tri de la vendange.

**DÉGUSTATION**

**ROBE:** rubis soutenu.

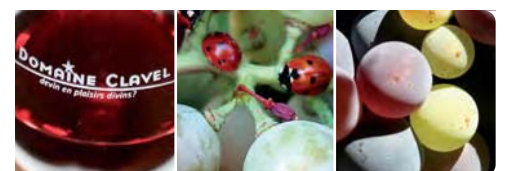
**NEZ:** puissant et complexe aux senteurs de garrigue et d'épices.

**EN BOUCHE:** ces arômes sont bien présents dans un ensemble chaleureux et fin.

Bel équilibre grâce aux tannins fondus et belle longueur sur les aux les fruits cuits et les épices.

**CONDITIONNEMENT**

- Bouteille 0.75 L



# DOMAINE CLAVEL

*devin en plaisirs divins?*

## "Anthélie" / verveine / CERISES DU SOLEIL / les étoiles

Retrouvez un vieux livre de recettes de votre grand-mère, prenez quelques idées que vous remettez au goût du jour et vous obtenez les "Étoiles" du Domaine Clavel. Voici les trois produits que nous avons sélectionnés pour vous faire découvrir les plaisirs de nos ancêtres. Comme on dit "c'est dans les vieilles marmites que l'on fait les meilleures soupes".

épicurien



**DOMAINE CLAVEL**  
SAINT GERVAIS - VALLÉE DU RHÔNE  
rue du Pigeonnier - 30200 Saint Gervais - France  
T +33 (0)4 66 82 78 90 - F +33 (0)4 66 82 74 30  
[domaineclavel.com](http://domaineclavel.com)





“Anthélie” / verveine / CERISES DU SOLEIL / les étoiles



■ “Anthélie”

**CÉPAGE**

100% Chardonnay

**VINIFICATION**

C'est au fil des vinifications que nous est venue l'idée de concevoir ce vin atypique. En effet, l'élaboration classique d'un vin blanc consiste à presser des raisins à mettre en cuve le jus qui en découle. La fermentation alcoolique (transformation du sucre en alcool) permet de passer du stade de jus de raisins au vin. Pour élaborer l'anthélie, nous avons surveillé cette fermentation et l'avons stoppée pour qu'il y ait seulement 9° d'alcool. Ainsi on obtient un vin léger, très fruité et légèrement sucré.

**DÉGUSTATION**

Frais, fruité, perlant et légèrement sucré, il développe des arômes de fruits blancs (poires, coing...), et de miel.

À consommer très frais. A l'apéritif ou entre amis à toute heure de la journée, il accompagnera également le foie gras ou un gâteau aux fruits en dessert.

**CONDITIONNEMENT**

• Bouteille 0.75 L

■ verveine

**ÉLABORATION**

Longues et pointues, les feuilles de verveine dégagent un parfum citronné avec une saveur piquante et aromatique.

Les feuilles de verveine macèrent dans de l'eau de vie. Après filtration, nous ajoutons un sirop épais obtenu en faisant fondre du sucre dans de l'eau.

**DÉGUSTATION**

La liqueur est caractérisée par un nez très typé d'une puissance exceptionnelle avec une ampleur en bouche et une longue persistance aromatique.

Très aromatique, cette liqueur est idéale en digestif ou en trou normand accompagné de sorbet au citron...

À conserver au congélateur.

**CONDITIONNEMENT**

• Bouteille 0.75 L

■ CERISES DU SOLEIL

**ÉLABORATION**

Sur la commune de St Gervais, le Domaine CLAVEL, outre son vignoble, exploite 10 hectares de cerisiers avec de nombreuses variétés : burlat, summit, stark hardi giant, duroni...

Les Stark hardi giant, cerises très colorées et fermes ont été choisies pour faire la préparation très spéciale des “Cerises du Soleil”.

Les cerises sont ramassées légèrement en surmaturité, sont triées à la main puis équeutées. Après le remplissage des pots, nous ajoutons sucre et alcool en faible quantité. Les pots sont ensuite étalés au soleil pendant 40 jours. Sous l'effet du soleil, les cerises se cuisent légèrement et se stérilisent par elles-mêmes.

“Les Cerises du Soleil”, c'est un produit unique que l'on trouve seulement au Domaine Clavel.

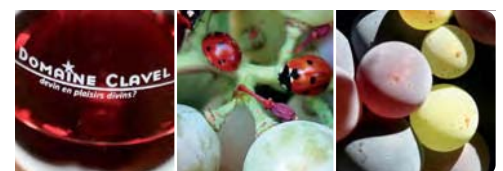
Elles sont fermes et craquantes, très peu alcoolisées (11°). Le jus est succulent.

**DÉGUSTATION**

- Très bon en dessert ou à tout moment de la journée
- Complète très bien une salade de fruits
- Se marie également avec des desserts sophistiqués, forêt noire, chocolat, glaces...

**CONDITIONNEMENT**

- pot 425 ml
- pot 750 ml



# DOMAINE CLAVEL

*devin en plaisirs divins?*

## LA GAMME COMPLÈTE



*berger* Côte du Rhône Villages Saint Gervais Rouge "Carignan"  
*reboussie* Côte du Rhône Villages Saint Gervais Rouge "Syrah"  
*garriève* Côte du Rhône Villages Saint Gervais Rouge "Grenache"



### LE DOMAINE CLAVEL

Côte du Rhône Villages Saint Gervais Blanc  
Côte du Rhône Villages Saint Gervais Rouge



### "SYRIUS"

Côte du Rhône Villages Saint Gervais Blanc  
Côte du Rhône Villages Saint Gervais Rosé  
Côte du Rhône Villages Saint Gervais Rouge



### "CORDELIA"

Côte du Rhône Villages Chusclan Rouge



### "Régulus"

Côte du Rhône Régional Blanc "Viognier"  
Côte du Rhône Régional Rosé  
Côte du Rhône Régional Rouge  
Côte du Rhône Régional Rouge "Régulus Papillon"



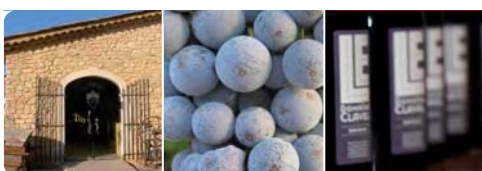
### "Véga"

Vin de Pays d'Oc Blanc "Chardonnay"  
Vin de Pays d'Oc Rouge "Merlot"  
Vin de Pays du Gard Rosé  
Vin de Pays du Gard Rouge



### les étoiles

Anthélie  
Étoile de Verveine  
Cerises du Soleil



DOMAINE CLAVEL  
SAINT GERVAIS - VALLÉE DU RHÔNE  
rue du Pigeonnier - 30200 Saint Gervais - France  
T +33 (0)4 66 82 78 90 - F +33 (0)4 66 82 74 30  
[domaineclavel.com](http://domaineclavel.com)



# DOMAINE CLAVEL

*devin en plaisirs divins?*

## ★ RÉCOMPENSES / CONCOURS



### CONCOURS DE MACON

CÔTES DU RHÔNE ROUGE 2008 ..... ▶ **Médaille de Bronze**

### FOIRE AUX VINS D'AVIGNON

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

ST GERVAIS ROUGE 2008 ..... ▶ **Médaille de Bronze**

### GUIDE HACHETTE DES VINS

CÔTES DU RHÔNE ROSÉ 2008 ..... ▶ **1 Étoile Guide 2010**

CÔTES DU RHÔNE

VILLAGES CHUSCLAN ROUGE 2007 ..... ▶ **Sélection Guide 2010**

## ★ REVUE DE PRESSE

**lepoint.fr**

**LE POINT 2003** - 31 JANVIER 2003 - N° 1585 - P126 RUBRIQUE LOISIRS/VINS - PAR OLIVIER BOMPAS

**Portrait:** "FRANÇOISE ET DENIS CLAVEL AVEC LEUR FILLE CLAIRE"

**"Ma philosophie:** EXTRAIRE LE MEILLEUR ET LE MAXIMUM DU RAISIN, EN LUI CONSERVANT TOUTE SON AUTHENTICITÉ. EN FAIT, UN VIN QUI EST BON SANS VOIR LE BOIS EST UN VIN BIEN NÉ, UNE CUVÉE EN FÛT EST UN VIN BIEN ÉLEVÉ"

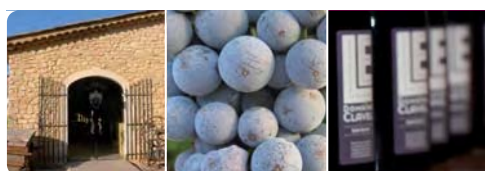
**Sélection:** CÔTES DU RHÔNE VILLAGES ST GERVAIS ROUGE 2000

## Decanter

**DECANTER 2005**

**Sélection:** CÔTES DU RHÔNE VILLAGES ST GERVAIS 2003

"DEEP, RICH NOSE, BLACK CHERRY. RIPE AND GOOD CONCENTRATION. PURE FRUIT AND GOOD BALANCE. RICH, EXCELLENT. GOOD ACIDITY. BLACK FRUITS, BLACK CHERRY. UP TO 2 YEARS" **Mean Score 16**



★  
**DOMAINE CLAVEL**  
SAINT GERVAIS - VALLÉE DU RHÔNE  
rue du Pigeonnier - 30200 Saint Gervais - France  
T +33 (0)4 66 82 78 90 - F +33 (0)4 66 82 74 30  
[domaineclavel.com](http://domaineclavel.com)



# DOMAINE CLAVEL

*devin en plaisirs divins?*



## VINS & TERROIRS AUTHENTIQUES 2008

N° 58 GUIDE D'ACHAT

- ▶ SÉLECTION DU SYRIUS ROUGE 2004 - 15/20
- ▶ SÉLECTION DU BERGER 2004 - 17/20



## LA REVUE DU VIN DE FRANCE NOV 2008

N°526 - DOSSIER GRANDS VINS DU RHÔNE SUD

### ST GERVAIS

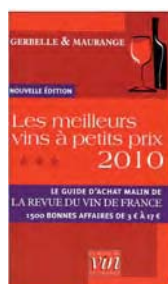
Sur la route de l'ardèche, ce village du Gard est trop petit et trop peu mis en valeur du fait de la rareté des metteurs en marché: une coopérative et trois producteurs. Ce secteur chaud donne des vins puissants aux notes confites. Les grenaches noirs et les carignans tardifs s'y distinguent.

### DOMAINE CLAVEL À SAINT-GERVAIS

Les oubliés du Gard.

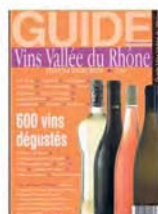
Chez l'un des trois principaux producteurs de ce village viticole oublié du Gard. Les Clavel possèdent la principale cave particulière (8c hectares) de la petite appellation St Gervais.

Un terroir chaud, à note d'alcool et d'épices marquées. Inventeur dans l'âme on (on lui doit un brevet pour un pigeur à cuve). Denis Clavel a conçu et construit la cave. Son épouse Françoise vinifie. Sur ses traces sa fille Claire se prend au jeu. Elles ont récemment relooké les étiquettes et sorti des étiquettes par cépage dont un joli Carignan 2004 (15/20 13,50€) à la force subtile, aux tanins fondus et sans chaleur.

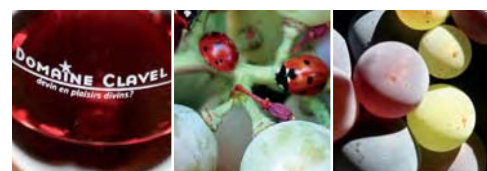


## LES MEILLEURS VINS À PETITS PRIX 2010

- ▶ CORDÉLIA - CÔTES DU RHÔNE VILLAGES CHUSCLAN ROUGE 2007 - 14/20
- ▶ SYRIUS - CÔTES DU RHÔNE VILLAGES ST GERVAIS BLANC 2007 - 13,5/20



DOMAINE CLAVEL  
SAINT GERVAIS - VALLÉE DU RHÔNE  
rue du Pigeonnier - 30200 Saint Gervais - France  
T +33 (0)4 66 82 78 90 - F +33 (0)4 66 82 74 30  
[domaineclavel.com](http://domaineclavel.com)



## NOTRE HISTOIRE

A flanc de coteaux fleurant bon la garrigue, dans la Vallée du Rhône méridionale, se situe le village de Saint Gervais. Ne manquez surtout pas d'y faire une halte, car c'est au cœur de cette charmante bourgade typique de la région que se trouve le domaine Clavel.

### **1640. Belle date pour commencer à raconter une histoire.**

Celle des Clavel, famille qui travaille la vigne depuis le XVII<sup>ème</sup> siècle. Exploitant aujourd'hui 80 hectares de Vin de Pays, Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages Saint Gervais et Chusclan, la gamme se décline en plus de 15 références, allant des vins fruités et faciles à boire jusqu'aux vins fins et prestigieux.

“Nous bénéficions d'un terroir exceptionnel, avec des coteaux exposés plein sud, constitués de sables éoliens, de dépôts calcaires lutéciens et un plateau plus froid, venté, donnant ainsi la possibilité d'obtenir des vins de caractères différents. Notre vignoble est situé entre Rhône et Cévennes, ce qui explique que certaines combes soient imprégnées de courants d'air froid nous permettant d'élaborer des vins blancs élégants et plein de fraîcheur, tout comme des rouges fruités”. Denis Clavel

En 1991, Denis et Françoise Clavel quittent la coopérative pour construire leur chai. Il leur a fallu beaucoup d'audace, de courage et surtout de travail pour réussir ce défi. Leur fille, Claire, les rejoint en 1999. L'attribution des rôles est alors définie : Denis s'occupe des vignes, Françoise de la vinification et Claire des ventes. Convaincue que le commerce est aussi important que la recherche de la qualité, elle veut développer la vente en bouteilles et diversifier les réseaux de distribution. Pour se faire, Claire fait évoluer sa gamme et la structure. Un nouvel univers visuel voit le jour ( logo, étiquettes, cartons, Bag in Box...)

En 2007, l'arrivée au Domaine de François, mari de Claire, est une opportunité pour nouer de nouveaux contacts et trouver de nouveaux marchés aussi bien en France qu'à l'exportation.

### **Au domaine Clavel, c'est donc, encore aujourd'hui, une belle histoire de famille.**

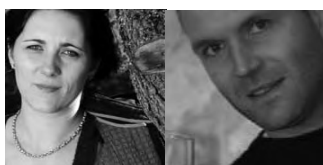
Ainsi les méthodes n'ont pas changé puisque les raisins sont cueillis à maturité, puis vinifiés séparément en cuves avec une lente fermentation à température contrôlée avec pigeages et délestages. L'extraction de la couleur et des arômes sont privilégiés pour obtenir des vins concentrés aptes à une longue garde. Explique Françoise Clavel.

Le domaine s'efforce également de s'investir au sein des réseaux de producteurs locaux. Ainsi, il est membre actif des Vignerons Indépendants, de Bienvenue à la Ferme, de Sud de France ou encore Militant du Goût. Des réseaux dynamiques, connus du grand public, qui exigent invariablement des garanties de qualité. Claire Clavel a également intégré depuis 2008 l'association Femmes Vignes Rhône, association qui fait la promotion des vins de la vallée du Rhône, mais qui célèbre avant tout le travail remarquable de toutes ces femmes vigneronnes.

Le domaine Clavel, c'est donc avant tout une famille réunie autour d'une même passion. Une passion que les Clavel nous font partager avec leur dynamisme et leur enthousiasme depuis plus de 15 ans.

### **Alors le domaine Clavel, Devin ?**

**C'est surtout Du Vin, et du bon, pour des plaisirs divins sans fin... !**



**DOMAINE CLAVEL**  
SAINT GERVAIS - VALLÉE DU RHÔNE  
rue du Pigeonnier - 30200 Saint Gervais - France  
T +33 (0)4 66 82 78 90 - F +33 (0)4 66 82 74 30  
[domaineclavel.com](http://domaineclavel.com)

