

CÔTES DU RHÔNE REGIONAL

MEDAILLE D'OR CONCOURS VIGNERONS INDEPENDANTS 2025
92 POINTS WINE ENTHUSIAST 2025

CÔTES DU RHÔNE REGIONAL

90 POINTS WINE ENTHUSIAST 2025
TOP 100 BEST BUY

CÔTES DU RHÔNE VILLAGE CHUSCLAN

MEDAILLE DOUBLE OR OU 90PTS GILBERT ET GAILLARD CHALLENGE 2023
MEDAILLE D'ARGENT CONCOURS GENERAL AGRICOLE PARIS 2023
MEDAILLE D'ARGENT CONCOURS VIGNERONS INDEPENDANTS 2023
MEDAILLE DE BRONZE DECANTER WORLD WINE AWARDS 2023

CÔTES DU RHÔNE VILLAGE CHUSCLAN

MEDAILLE D'OR CONCOURS VIGNERONS INDEPENDANTS 2025
MEDAILLE D'OR CONCOURS GENERAL AGRICOLE DE PARIS 2024
1 ETOILE GUIDE HACHETTE 2025
MEDAILLE DE BRONZE DECANTER 2025
92 POINTS WINE ENTHUSIAST 2025

CÔTES DU RHÔNE VILLAGE SAINT-GERVAIS

MEDAILLE D'OR CONCOURS FEMINALISE 2024
MEDAILLE D'OR CONCOURS TERRE DE VINS 2025
MEDAILLE DE BRONZE DECANTER 2025
91 POINTS WINE ENTHUSIAST 2025

CÔTES DU RHÔNE VILLAGE SAINT-GERVAIS

MEDAILLE D'OR CONCOURS FEMINALISE 2025
MEDAILLE D'ARGENT CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2025

CÔTES DU RHÔNE VILLAGE SAINT-GERVAIS

MEDAILLE D'OR SELECTIONS MONDIALE CANADA 2023
MEDAILLE D'OR BERLINER WINE TROPHY L'HIVER 2024
MEDAILLE D'OR CONCOURS VIGNERONS INDEPENDANTS 2024
MEDAILLE D'ARGENT CONCOURS TERRE DE VINS 2024

CÔTES DU RHÔNE VILLAGE SAINT-GERVAIS

MEDAILLE D'OR BERLINER WINE TROPHY L'HIVER 2025
MEDAILLE D'OR CONCOURS FEMINALISE 2025
MEDAILLE D'OR CONCOURS GENERAL AGRICOLE DE PARIS 2024
MEDAILLE D'OR SELECTIONS MONDIALE CANADA 2024
MEDAILLE D'OR CONCOURS TERRE DE VINS 2025
MEDAILLE D'ARGENT CONCOURS PRIX PLAISIR 2025
MEDAILLE D'ARGENT CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2025

MEDAILLE D'OR CONCOURS GARD GOURMAND 2024
MEDAILLE D'OR CONCOURS GARD GOURMAND 2026

MEDAILLE D'ARGENT CONCOURS GARD GOURMAND 2026

List of Hits

REGULUS ROUGE 2024



REGULUS ROSÉ 2024



CORDELIA ROUGE 2021



CORDELIA ROUGE 2022



SYRIUS ROUGE 2022



SYRIUS ROUGE 2023



CLAIR DE LUNE ROUGE 2021



CLAIR DE LUNE ROUGE 2022



LIQUEUR DE VERVEINE



LIQUEUR DE CARTAGENE



Elixir, Agriculture, Vins

Publié le 04/03/2025

MIXOLOGIE

Le "Modern Clavel"

Un punch joyeux

Par Alexandre Allémand

Bonne idée que celle du domaine Clavel, dans le Gard, de proposer des idées de cocktails à base de ses vins et spiritueux. Voici le Modern Clavel, léger en alcool, parfumé sans être sucré, qui séduit immédiatement par son équilibre.

Les ingrédients (pour 1 personne)

- Ananas frais
- Un volume de jus de raisin du domaine Clavel
- Sirop d'orgeat
- Romarin
- Citron vert
- 2 volumes de Céleste (vin mousseux du domaine)

Notes de dégustation :

- **Nez :** très aromatique, sur des notes d'agrumes, d'herbes fraîches et de garigue.
- **Bouche :** fraîcheur vive, équilibre parfait entre acidité, amertume légère et douceur florale.
- **Finale :** délicatement persistante, marquée par le romarin.



Tout commence en 2023, à Saint-Gervais, petit village du Gard où la famille Clavel perpétue depuis plusieurs générations une tradition viticole respectueuse du terroir. Sous l'impulsion de Claire Clavel, à la tête du domaine avec son père Denis, naissent année après année de nouvelles boissons qui viennent étoffer une riche gamme de cuvées. "Je ne m'habitais mes soirs" sourit la petite tante quadragénaire. D'abord des spiritueux, "la liqueur de verveine, la liqueur de grenache et la Carthagine", rejoins par un vin mousseux appelé Céleste. "J'ai eu envie de proposer des idées de cocktails pour les assembler et donner aux gens des idées de dégustation". Pour ce faire, elle s'adresse à un mixologue réputé. Et c'est Anthony Bertin qui a imaginé le "Modern Clavel, un punch joyeux et frais pour célébrer les beaux jours. "Testé et approuvé lors des Nites de famille !", ce cocktail vif, légèrement herbacé, où le vin reste la star, est sublimé par des accents méditerranéens subtils. À consommer avec modération avec une tapenade verte, des brochettes de melon, du chèvre frais, un civet de dorade et pourquoi pas sur une salade d'été aux herbes.

Extrait : Au cœur du Gard, le Domaine Clavel (Saint-Gervais), fondé en 1640, s'étend sur 100 ha de vignes en côtes-du-rhône. Aujourd'hui dirigé par Claire Clavel, fille de Denis et Françoise, il allie héritage familial et vision moderne.

Diplômée en gestion et viticulture, Claire impose une approche durable et raisonnée, favorisant biodiversité et respect du terroir. Son empreinte féminine se retrouve dans des vins mêlant puissance, finesse et authenticité : de l'IGP Pays d'Oc aux cuvées parcelles haut de gamme (Clair de Lune, Éclipse).

Le domaine développe aussi l'œnotourisme (dégustations, balades, événements). Une aventure familiale appelée à se poursuivre avec sa fille Lou-Anne.

Terre de Vins



Domaine Clavel

Clair de Lune 2019

16 €

HVE

Le léger boisé est fort agréable. On le retrouve bien fondu en bouche, soutenant la poire, l'abricot et l'amande, s'immisçant en finale. La complexité s'associe à la vivacité dans un duo équilibré, comme l'assemblage composé de roussanne et de viognier.



Un rôti de porc au citron confit.

Domaine Clavel

Syrius 2020

10 €

HVE

Un même assemblage mais un terroir différent pour cette cuvée. La palette aromatique est dans un registre floral, où la verveine et le petit bonbon s'acoquent, forgeant la complexité sans se départir de gourmandise. Court et vif, chaleureux en finale, il fait son office.

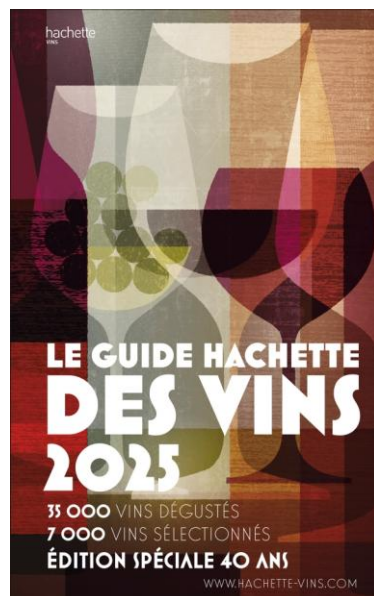


Un aïoli.



Domaine Clavel : Le Vigneron

Les Clavel conduisent depuis plusieurs générations cette exploitation fondée en 1934 sur la rive droite du Rhône, dont la vaste superficie (100ha) leur permet de proposer une large gamme de vins. Aujourd'hui c'est Claire, épaulée par son père Denis, qui est aux commandes de ce domaine très régulier en qualité, souvent en vue avec ses côtes-du-rhône et ses villages Saint Gervais.



Une touche de Carignan (10%) à l'appui du Grenache et de la Syrah dans ce vin au nez fringant de grenade, de groseille, de poivre rose et de violette. La bouche plaît par sa souplesse, sa structure dynamique et son fruité croquant, renforcés par une finale discrètement végétale (feuille de cassis).



Deux belles étoiles brillent au fronton de ce Syrius éclatant, associant Roussanne (70%) et Viognier dans une composition exemplaire. Vif et plaisant, le nez exhale des parfums affriolants de fruits de la passion et d'écorce de cédrat. Une touche de rose s'ajoute à ces saveurs exotiques dans une bouche ample, gourmande et longue, tendue par une fraîcheur persistante.