

DOMAINE CROIX DE JUILLET

AOC SAINT CHINIAN 2007

Le Domaine : Situé sur la commune de Quarante, on accède au domaine par une petite route sinueuse gravissant une colline qui domine le paysage. C'est là sur un replat que s'étendent le vignoble et les arbres fruitiers qui entourent la maison d'habitation des propriétaires. Un panorama magnifique s'ouvre sur toute la région environnante, on aperçoit la mer qui brille au fond, le volcan d'Agde et le Mont Saint Clair de Sète, Béziers et sa Cathédrale, le Massif de La Clape, La Cathédrale de Narbonne qui ressemble à un grand vaisseau. En direction opposée ce sont les premières hauteurs des contreforts de la Montagne Noire avec le Caroux en premier plan.

Producteur :

André et Danielle Doulliach, héritiers de Monsieur et Madame René Fabreguettes exploitent le domaine et sont adhérents de la Cave de Quarante.

Le domaine est constitué par ces 13 hectares de vignes autour des bâtiments qui ont été reconstruits sur l'emplacement de l'ancienne ferme qui appartenait à la famille Rachou depuis la révolution. Il reste encore une vieille borie de pierres en ruine devant laquelle demeure un mûrier du 17^{ème} siècle qui date de l'implantation de la culture des mûriers pour l'élevage du verre à soie dans le midi de la France, Cet arbre de plus de 3 siècles, borde une vigne très vieille que les propriétaires ne veulent pas arracher car les racines traçantes du mûrier qui traversent cette vigne sur plusieurs dizaines de mètres seraient également arrachées, ce qui provoquerait la mort de cet arbre.

Sol et Encépagement :

Le terroir est constitué de sols argilo – calcaires qui sont des terres rouges très fortes et très caillouteuses au milieu des garrigues plantés de chênes verts et de pins.

Le domaine est complanté essentiellement de grenache noir, Carignan et Syrah.

Les Carignan et grenache noir les plus anciens sont en gobelet tandis que la syrah et d'autres grenaches noirs sont sur fil en taille Guyot, les plus jeunes en cordon de Royat taille courte.

L'âge du vignoble est variable en fonction du cépage, les Carignan ont entre 60 et 90 ans,

Les grenaches noirs et la syrah ont entre 20 et 30 ans

Tout le vignoble est classé en AOC Saint Chinian.

Le rendement est entre 35 et 40 hls par hectare

Les vendanges sont entièrement faites à la main surtout pour les vieilles vignes dont les rangs sont étroits et ne permettent pas le passage de tracteurs.

Les traitements sont presque uniquement faits au soufre et au cuivre et aucun produit systémique ni herbicide n'est utilisé et le désherbage est mécanique.

Vin : 90% de Syrah sélectionnée 10% Grenache noir



Histoire du Nom du Domaine :

L'origine du Domaine est la famille Rachou de Quarante dont Charles Rachou, aïeul des propriétaires actuels, très attaché à ce tènement de Juillet, communiqua à ses enfants et petits enfants cet amour. Ils décidèrent d'y vivre et de faire construire les bâtiments actuels juste à côté de La Borie de Rachou qui est l'ancienne Bergerie du Domaine.

Vinifications et Vinificateur :

La cave de Quarante où sont vinifiés les vins du domaine est dirigé par Mr Daniel RIEUX, originaire du petit village Bize Minervois et qui vinifie tous les vins de la cave. Issu d'une famille de vignerons et de négociants en vins depuis 5 générations, Daniel Rieux a étudié la viticulture et l'œnologie. Il a d'abord mis en pratique ses connaissances dans les caves de sa famille. Il est venu ensuite s'établir à Quarante où il réalise ses idées sur les types de cépages et les vinifications adaptées.

C'est un amateur de la syrah qu'il vinifie en vendange égrappée et avec une cuvaison longue. Il aime les vins qui ont de la structure mais également de la souplesse. C'est pourquoi il aime particulièrement ce vin car la syrah s'exprime à travers un terroir favorable et lui apporte cette belle robe d'un pourpre profond et des arômes alliant épices et floralité

