



Domaine Emilien Jean

Le Marmandais
autrement

Soutenez des producteurs français engagés

A l'Ouest du renouveau !



L'AOC Côtes du Marmandais se situe en Moyenne-Garonne, sur une superficie de 1 320 ha qui s'étend à 27 communes du Lot-et-Garonne. Le vignoble est implanté autour de Marmande sur les deux rives de la Garonne, entre Agen et Bordeaux.

Reconnue depuis 1990, cette jeune et dynamique appellation compte aujourd'hui près de 90 vignerons.

Plutôt de gauche ou de droite ?

Tout ici permet de faire du bon vin ! C'est d'ailleurs l'une des régions viticoles du sud-ouest qui a une ascension qualitative des plus prononcées cette dernière décennie !

Sur la rive droite, on trouve des coteaux abrupts aux sols argilo-calcaires drainants. Sur la rive gauche, de vastes plaines issues des anciennes terrasses alluviales sont composées de graviers, de marnes, de gros sables et des couches d'argile à l'apport en fer intéressant pour les ceps.

Les vignes évoluent sur un terroir bien irrigué et suffisamment exposé au soleil, sous l'influence d'un climat océanique doux et humide, aux étés chauds et plus secs.





Emilien Jean

Fils de vigneron du Marmandais et grand amoureux de la nature, Emilien, entreprend des études de viticulture et d'œnologie afin de reprendre le domaine. Il se forme dans plusieurs régions (Bordelais, Loire, Côtes-du-Rhône, Languedoc, et même Australie), chez des vignerons travaillant souvent en bio-biodynamie.

Très sensibilisé à l'agriculture biologique, c'est en 2016 qu'il rentre sur ses terres et passe les 30 hectares du domaine en bio. Il laisse 25 hectares en coopérative et en vinifie 5 pour sa gamme.

Poussez Abouriou



L'AOC Côtes du Marmandais, qui produit du rouge à 90%, utilise historiquement les cépages du voisin bordelais mais a la particularité d'imposer la présence d'au moins 25 % de cépages différents dans les assemblages, dont le très local Abouriou !

De filiation incertaine, il proviendrait de Villeréal, village de Lot-et-Garonne où il a été signalé à la fin du XIXe siècle, son nom est issu de l'occitan *aboriu* qui signifie « précoce ». Il résiste bien au mildiou et à l'oidium (et ça, c'est une très bonne chose dans le Sud-Ouest!). L'Abouriou donne des rouges colorés et charnus, assez puissants, tout en gaieté de fruit !

Essaimplement...

L'abeille fut ! Avez-vous remarqué cette nécessaire compagne de la nature sur les étiquettes d'Emilien ?

Le jeune vigneron aurait rêvé d'être apiculteur. Alors oui, c'est un autre métier et il en faut des ruches pour en vivre exclusivement (minimum 200 !). Emilien entretient toutefois cette passion en prenant soin d'une vingtaine de ruches sur le domaine !



Ses 3 cuvées emblématiques

Emilien délaisse progressivement le bois pour privilégier l'amphore qui prodigue une exquise pureté et une meilleure lecture de l'année !



ANTHOPHILA BL

Sauvignon Blanc en amphore.

Incontestablement un grand blanc de gastronomie ! Micro-cuvée au style généreux tout en étant effilé ! Sous allocs, on préfère prévenir.



ANTHOPHILA RG

Malbec, Cabernet Franc & Abouriou 2 ans en barrique.

Un velours. Une texture suave, aux tannins juste polis, une bouche racée, déroutante et vibrante !



BE API

50% Cabernet Franc & 50% Malbec en cuve.

Un jus plein de fruits frais croquants à souhait ! Aucune inquiétude pour les gencives au contraire, don't worry... be api.



« Je suis partisan d'une culture paysanne oubliée, je ne suis pas si aventureux que ça, ce qui m'importe c'est de préserver la fraîcheur et la tension au maximum dans mes vins. »

Emilien Jean



VIF

Agence de distribution
De vins bio et naturels

-

18 Rue de Popincourt
75011 Paris

-

hellovif@gmail.com

06.89.38.45.89

06.76.75.22.00

-

www.agencevif.com

@vif_agencedevins