



# Domaine de L'Epeire

Les toiles montantes

Soutenez des producteurs français engagés

# Puerta del Sol



Le Roussillon, vignoble le plus méridional de France, aux portes de l'Espagne, est niché entre Méditerranée et montagnes. L'IGP départementale des Côtes Catalanes représente 3 993 hectares et traverse 118 communes, dont la plaine de Baixas de 1940 hectares (qui couvre 5 communes). Le département compte 23 200 hectares de surface plantée.



# Trio gagnant

Le Roussillon est bordé par **3 massifs** montagneux : Les Corbières au Nord, les Pyrénées avec le Mont Canigou à l'Ouest et les Albères au Sud. Il est également traversé par **3 fleuves** avec du Nord au Sud : L'Agly, la Têt et le Tech.

Le climat du Roussillon est aussi et surtout caractérisé par la fréquence (1/3 jours) et la violence de la **Tramontane**, vent de Nord-Ouest très froid l'hiver après son passage sur les sommets enneigés des Pyrénées. Elle permet de réduire les traitements phytosanitaires assurant aux raisins une bonne acidité gage du potentiel aromatique.







# Philippe Petit

Après une carrière dans l'éducation nationale, Philippe décide de reprendre les vignes de ses grands parents au début des années 2000. Le domaine de 4 générations couvre 6 hectares sur les terroirs de Calce et Baixas.

Malgré l'expérience du travail de la vigne, Philippe n'a commencé à vinifier qu'en 2020. Avant cela, il vendait sa production aux domaines alentours; ce sont d'ailleurs ses amis vigneronns comme Olivier Pithon ou Jean-Philippe Padié, qui l'ont poussé à faire son vin !



# (heeeey) Maca-beu



D'origine catalane, sa chair est juteuse sa pellicule fine; surtout cultivé dans le nord de l'Espagne (vignobles de Catalogne et d'Aragon); le Macabeu occupe en France un peu moins de 9 000 hectares, concentrés à **90 %** dans les Pyrénées Orientales !

Il fait partie des vins Côtes du Roussillon et des vins doux naturels de la région (Banyuls, Maury, Rivesaltes). Il sert également à la production des vins effervescents, à Limoux d'ailleurs on l'appelle Malvoisie (également, pour vos dîners, ça peut servir).



# Savez-vous ce qu'est une Epeire ?

Ne le googlez pas si vous en avez la phobie car c'est une variété d'araignée ! Les espèces de la famille des épeires s'épanouissent là où la biodiversité est très grande car elles se nourrissent de nombreux insectes.



Les vignes de Philippe en sont peuplées, il rend un bel hommage à cette amie de la nature mangeuse d'insectes en créant le nom du domaine.

# Ses 3 cuvées emblématiques

Philippe recherche à faire ressortir ses sols de schistes et de marnes par des vinifications naturelles, une gamme toute en fraîcheur !



## ASTRADYNE

Macabeu en cuve.

Des agrumes aux saveurs de fruits à noyau, aux pointes fumées, aux notes salines, aux arômes floraux, il n'y a qu'un pas.



## PRIMARY

Macé. carbonique de carignans quasi centenaires

Profondeur veloutée confiturée, notes d'épices et fumées. Seule bonne raison d'avoir les dents pleine de carignan



## NEIGE AU SOLEIL

100% Grenache gris en cuve !

Equilibre au sommet, montagne minérale floconnée de fruits rouges. Dévale les pentes du palais avec aisance !





**« Façonner des vins, sincère expression du terroir, afin de procurer le plaisir du partage et de la convivialité .**

**Ce sont les fondements qui guident ma démarche vigneronne »**

**Philippe Petit**







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