Domaine du Petit Paris à Monbazillac

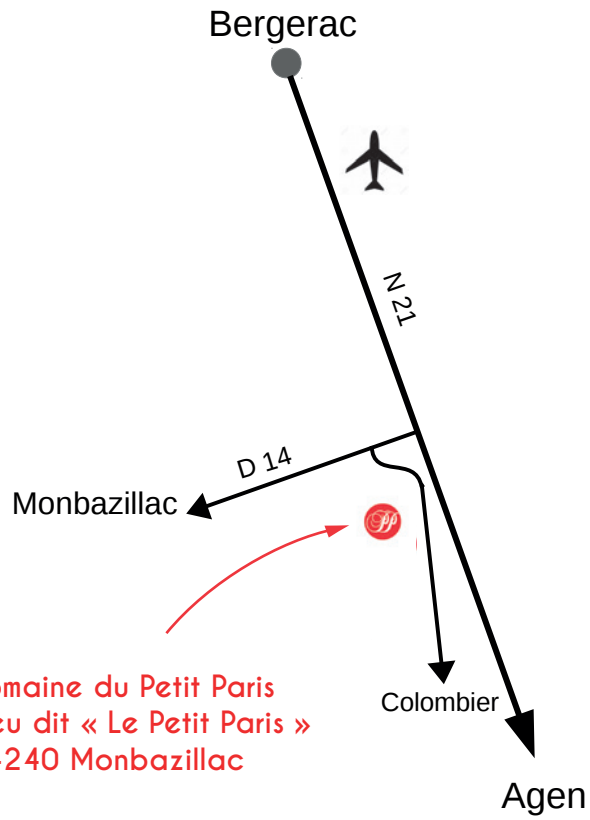
Blandine Geneste
& Bastien Morize
viticulteurs bio
vendanges manuelles

La vigne et nous

Notre plus jeune cep a 31 ans, le plus vieux est centenaire. Ils produisent des raisins de grande qualité, en petites quantités. Ils nécessitent toute notre attention et un entretien manuel pour nous assurer une vendange saine et riche.

Nos vendanges aussi sont 100 % manuelles et 100 % bonne humeur. Ce raisin heureux est ensuite conduit avec respect en vinifications très peu interventionnistes avec ses propres levures indigènes. Nous utilisons le soufre avec parcimonie et même pas du tout dès que nous le pouvons.

Le Petit Paris, vous l'aurez compris, c'est une exploitation à taille humaine qui vit avec son territoire, mais c'est aussi un lieu culturel où nous célébrons le vin, les arts et l'amitié (voir actualités sur notre page Facebook).



Domaine du Petit Paris
Lieu dit « Le Petit Paris »
24240 Monbazillac

blandine.geneste@gmail.com / 06.52.24.39.65
bastien.morize@gmail.com / 07.81.88.24.10
Domaine du petit paris

"Les pieds de vigne, nos mains, vos papilles...
Refaire le monde
en buvant du vin, c'est possible,
il suffit de bien le choisir."

Nos vins

Notre petit pari ? C'était de redonner vie à ce grand domaine oublié depuis 2011. Cela a commencé par l'engagement en bio du vieux vignoble de 12 hectares, dès notre reprise.

Et ce pari on l'a réussi, avec des si (et surtout avec beaucoup d'huile de coude) on a remis le Petit Paris en bouteilles !

Tous nos vins sont vendangés à la main et élevés en cuves afin de mettre à l'honneur le fruit et le terroir.

création graphique ©stéphane nicolet

Notre gamme petit pari

Elle se décline en quatre couleurs.

Bergerac rosé 2019 12,5 % vol.
60 % Merlot, 20 % Cabernet sauvignon,
20 % Cabernet franc
Un rosé de presse à la robe claire. Tonique, nez floral, notes de violette et de grenade.

Bergerac sec 2018 13 % vol.
40 % Sauvignon, parcelle de 40 ans
40 % Sémillon, 10 % Muscadelle, 10 % Sauvignon gris issus du clos la Maroutie, parcelle centenaire.
Un blanc sec d'élevage court sur lies fines, croquant et frais, aux arômes de fruits à noyau et de pamplemousse rose.

Bergerac rouge 2019 12,5 % vol.
70 % Cabernet sauvignon, 30 % Merlot

Un rouge au nez fruité et expressif. Une bouche veloutée, ronde, aux petits fruits rouges frais. Une fraîcheur exceptionnelle qui nous renvoie tout droit dans la parcelle où foisonne la menthe sauvage.

Monbazillac 2019 12,5 % vol.
80 % Sémillon, 20 % Muscadelle

Un Monbazillac frais et fruité.

Nos cuvées parcellaires

Cro del lou Bergerac sec 2019 –14 % vol.
80 % Muscadelle, 20 % Sauvignon (élevage long sur lies fines en cuve béton)
Là où vivait jadis le loup, nous avons bichonné 3300 pieds de Muscadelle. Les haies qui les entourent, l'orientation Nord et les argiles profondes apportent de la fraîcheur à ce terroir de coteau.

Clos la Maroutie Monbazillac 2019 – 13,5% vol.
60 % Sémillon, 20 % Muscadelle,
20 % Sauvignon gris (tous issus d'une vigne centenaire sur coteaux argilo-calcaires à silex, orientés Nord)

La Maroutie a connu la guerre. Un peu bossue, elle grince des silex et a les calcaires à fleur de peau. Mais elle est encore pimpante, la vieille, et a des trésors de douceur et de tempérament à offrir..

Nos cuvées 100 % raisin

Sain Vin Sans Bergerac rouge 2019 – 13 % vol.
70 % Merlot, 30 % Malbec

Saint Vincent, le patron des vignerons, nous a inspiré cette cuvée nature. Après avoir survécu au gel, et à la sécheresse grâce aux argiles profondes, nos valeureux merlots et malbecs nous offrent ce rouge gourmand, tout en finesse.

La cuvée des drôles Vin de France blanc liquoreux 2019 – 12,5 % vol.
100 % Sémillon (partie Ouest du clos la Maroutie)

Par chez nous, un drôle est un gamin. Cela reflète notre état d'esprit lors de la récolte de cette microcuvée de liquoreux sans prise de tête et pleine d'anecdotes ! Un nectar très fruité et bien équilibré.