



LES VINS DU DOMAINE DE HERREBOUC

Carine Fitte & Hélène Archidec, Vignerones Indépendantes en Gascogne

Les vins de Herrebouc sont issus de raisins sains et concentrés, cultivés à petits rendements - **10 à 35 hectolitres par hectare - en agriculture biologique depuis 15 ans.**

Les vins du domaine sont officiellement certifiés en AB depuis 2010 et ceux du millésime 2019 seront présentés à la certification biodynamique - Demeter - au printemps 2020.

Le vignoble se situe au coeur d'un **environnement protégé de 80 hectares** de prairies, terres, bois, rivière et landes, totalement exempt de produits chimiques.

Les **18 hectares de vignes en coteaux argilo-calcaires** et leur micro-climat confèrent aux vins de Herrebouc structure et vivacité, promesses de puissance, de complexité et de garde, caractéristiques typiques des plus beaux **terroirs du Sud-Ouest.**

Le vignoble composé de **10 cépages** a été restructuré de 1999 à 2006 et compte toujours une moitié de « vieilles vignes » : Colombard, Ugni Blanc, Sauvignon gris, Petit & Gros Mansengs pour les blancs ; Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Tannat & Syrah pour les rouges.

La **recherche de sols vivants, d'un écosystème riche et d'un végétal épanoui** sont au centre des préoccupations et du travail de l'année, de la taille à la récolte, principalement manuelle. Car c'est le raisin qui fait le vin et c'est à la vigne que se joue la qualité de chaque cuvée.

Les **vinifications artisanales** sont les plus simples et douces possible, **sans apport d'intrant** ni de technologie, afin de révéler le terroir et donner naissance à des **vins francs et typés, non standardisés, à l'effet millésime marqué...** et revendiqué !

Les vins de Herrebouc sont des **vins de gastronomie et de garde** - 6 à 10 ans pour les blancs, 8 à 15 ans pour les rouges - et dont les caractéristiques évoluent avec le temps vers plus d'ampleur, de complexité et d'élégance.

Ils peuvent être bus jeunes ou à maturité, en fonction de l'accord mets & vins et des goûts de chacun. Le domaine prend soin de ne pas commercialiser de vins trop jeunes en poursuivant l'élevage de ses vins, en bouteilles, dans un stockage dédié.

Les chais et installations du domaine se situent dans **l'enceinte du Château de Herrebouc**, entièrement restauré depuis 2010 et dont la tour et le moulin datent de la fin du XIIIème siècle.





La propriété est ouverte toute l'année à la **vente directe de vins** aux particuliers et professionnels ; de nombreux événements sont organisés. Carine & Hélène, les vigneronnes, et leur équipe, y partagent chaque jour leur métier et leur passion.

LES CUVÉES ORIGINELLES : ESSENTIELLES & SINGULIÈRES

Depuis 15 ans nous élaborons deux gammes de vins, issues d'une même qualité de vendange et de vinification, dont seul l'élevage diffère. Pour deux styles affirmés et distincts d'une même matière première.





LES SINGULIÈRES

Ces vins se caractérisent par un élevage long en fûts de chêne français, puis en bouteilles, des cuvées les plus structurées du domaine. Ce qui révèle leur complexité et leur puissance, tout en sublimant leur potentiel.

ELEVAGE EN FÛTS DE CHÊNE			
			
LES SINGULIERES	LES SINGULIERES	LES SINGULIERES	LES SINGULIERES
<i>Une autre version de l'Ugni Blanc Colombard...</i>	<i>Variations de Cabernet Sauvignon « vieilles vignes » & Merlot</i>	<i>La révélation d'un terroir : puissance et rondeur, élégance et rusticité</i>	<i>Petit & Gros Manseng élevés en pièces de 400l</i>
Blanc sec 2012	Rouge 2006	Rouge Tannat 2012	Blanc moelleux 2017
Colombard 50 % Ugni-Blanc 50 % 36 mois d'élevage en fûts	Cabernet Sauvignon 90% Merlot 10 % 24 mois d'élevage en fûts	Merlot 60 % Tannat 40 % 4 ans d'élevage en fûts	Gros Manseng & Petit Manseng 10 mois en fûts
IGP Côtes de Gascogne - 75cl	IGP Côtes de Gascogne - 75cl	IGP Côtes de Gascogne - 75cl	Vin biologique* VSIG- 75cl
Conditionnement : flûte 600g 353 mm - bouchon liège naturel 49/25 - capsule aluminium - carton plat X6 - 1 étiquette + 1 contre			
17,5 €	15 €	19,5 €	23 €




LES ESSENTIELLES

Ce sont les premiers vins élaborés par Carine & Hélène en 2004, vinifiés et élevés en cuves pour une expression directe et authentique du terroir et du millésime.

ELEVAGE EN CUVES INOX			
 LES ESSENTIELLES BLANC SEC	 LES ESSENTIELLES ROSÉ	 LES ESSENTIELLES ROUGE	 LES ESSENTIELLES ROUGE
Cépages gascons Levures indigènes	Rosé de pressée	Assemblage dominé par le Merlot	Assemblage marqué par le Tannat
2016	2018	2015	2017
Ugni Blanc, Colombard & Petit Manseng	100% Cabernet Sauvignon Vieilles Vignes	Merlot Cabernet Franc Cabernet Sauvignon & Tannat	Merlot & Tannat
Conditionnement : bouteille bordelaise 700g 319 mm - bouchon liège 44/25 - capsule aluminium - carton plat X6 - 1 étiquette + 1 contre			
<i>Vin biologique*</i> VSIG - 75cl	<i>Vin biologique*</i> IGP Côtes de Gascogne - 75 cl	<i>Vin biologique*</i> IGP Côtes de Gascogne - 75 cl	<i>Vin biologique*</i> IGP Côtes de Gascogne - 75 cl
11 €	11 €	11 €	14 €
EDITIONS LIMITEES : « en douceur »			
 LE DOMAINE DE HERREBOUC www.herrebouc.com	 LE DOMAINE DE HERREBOUC www.herrebouc.com	 LE DOMAINE DE HERREBOUC www.herrebouc.com	 LE DOMAINE DE HERREBOUC www.herrebouc.com
Blanc « demi-sec » 2014	Blanc moelleux 2012	Blanc doux 2013	Blanc doux 2015
sucres : 15 g/l	sucres : 40 g/l	sucres : 65 g/l	sucres : 75 g/l
Sauvignon gris, Petit Manseng, Gros Manseng, Colombard, UB Ugni blanc	Sauvignon Gris & Petit Manseng	100% Sauvignon gris	Petit Manseng, Gros Manseng & Sauvignon gris
Un sec tendre fruité et ample, légèrement sucré, facile à associer en toutes circonstances !	Un blanc moelleux original & typé, légèrement oxydatif, aux notes de caramel, de noix et de réglisse	Un blanc doux inédit, 100% sauvignon gris... intense et délicat, aux arômes de fleurs et de fruits blancs	Superbe équilibre et concentration des trois cépages doux du domaine... du pur fruit !
Conditionnement : bouteille bordelaise 700g 319 mm - bouchon liège 44/25 - capsule aluminium - carton plat X6 - 1 étiquette			
<i>Vin biologique*</i> VSIG - 75cl	<i>Vin biologique*</i> IGP Côtes de Gascogne - 75cl	<i>Vin biologique*</i> IGP Côtes de Gascogne - 50cl	<i>Vin biologique*</i> IGP Côtes de Gascogne - 50cl
14 €	11 €	13 €	16 €

L'ESPRIT DE HERREBOUC

*A la recherche de vins plus légers et rapidement buvables,
sans renier le millésime et le terroir ou le travail artisanal au chai*

L'ESPRIT DE HERREBOUC <i>Le Blanc moelleux</i>	L'ESPRIT DE HERREBOUC <i>Le Rouge</i>	L'ESPRIT DE HERREBOUC <i>Le Rosé</i>
		
<p>BLANC MOELLEUX Gourmand & fruité</p>	<p>ROUGE 2017 Fruité, souple & léger</p>	<p>ROSE 2018</p>
<p>Sauvignon gris, Ugni blanc & Petit Manseng</p>	<p>5 cépages : Tannat, Merlot, Syrah Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc</p>	<p>Pressée de Tannat Syrah</p>
<p><i>Vin biologique*</i> VSIG - 75cl</p>	<p><i>Vin biologique*</i> VSIG - 75cl</p>	<p><i>Vin biologique*</i> VSIG - 75cl</p>
<p>Conditionnement : bouteille bordelaise allégée - bouchon liège « technique » - capsule aluminium - carton droit X6 - 1 étiquette</p>		
<p>7,50 €</p>	<p>RUPTURE DE STOCK</p>	<p>7,5 €</p>

EN 2019, UNE NOUVELLE GAMME

& 2 nouvelles récompenses :

L'or au Concours National des vigneronns indépendants
pour les Essentielles blanc doux 2015

L'argent au Concours International Amphore des vins bio
pour l'Esprit blanc moelleux

Carine Fitte & Hélène Archidec, Vignerones indépendantes
EARL Domaine de Herrebouc - 32190 Saint Jean Poutge - France
Siret : 797 629 193 00013 - TVA FR 23 797 629 193 - APE : 121Z
Tel. +33 (5) 62 64 68 34 - Mail. herrebouc@wanadoo.fr