

DOMAINE DE SOUSTRES

Le Domaine de Soustres élabore des cuvées issues de cépages méridionaux cultivés en IGP Coteaux d'Ensérune. Ses vins se distinguent par leur signature singulière, axée sur le fruit et la fraîcheur. Les structures se veulent légères et ces cuvées évocatrices sauront vous surprendre par leur élégance, leur adaptabilité et leur accessibilité. L'objectif du Domaine de Soustres est de respecter les caractéristiques de son terroir, tout en s'adaptant aux nouveaux désirs et moments de consommation.

26 SIÈCLES D'EXISTENCE, 4 GÉNÉRATIONS DE VIGNERONS

L'histoire du domaine remonte bien avant l'Antiquité Gallo-romaine comme l'attestent les fouilles archéologiques de l'oppidum d'Ensérune et les vestiges trouvés sur ses terres.

Constitué au XVII^e siècle par Pierre Thomas de Soustre, il est repris en 1977 par Jean Mamert, qui replante les vignes et modernise la cave.

Depuis 2015, son fils, Jean-Paul, et sa femme Anne-Sophie perpétuent le travail familial avec une nouvelle ambition : faire vivre ce terroir à travers des vins mis en bouteille sur place depuis 2019.

Leur objectif est simple : produire des vins de qualité représentatifs du terroir, grâce au travail rigoureux de l'équipe du domaine, présente au quotidien.



NOTRE TERROIR ET SES INFLUENCES

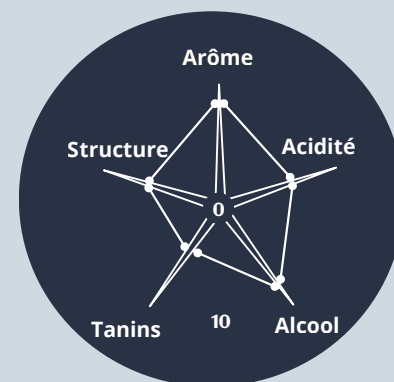
Localisation : sur la commune de Montady (Hérault), au cœur de l'IGP Coteaux d'Ensérune, entre Béziers, Narbonne, à seulement quelques kilomètres des rivages de la Méditerranée.

Sols : les sols argilo-calcaires, issus de la dégradation de marnes sableuses, sont très clairs. Ils ne stockent pas la chaleur en journée, permettant une baisse des températures la nuit, aidée par les vents marins. Ainsi la maturation est plus lente et préserve un potentiel de fraîcheur qui marque nos vins.

Climat : l'ensoleillement et la chaleur diurnes permettent une maturité phénologique et alcoolique optimale. Les vents de terre (Tramontane, Autan...) et les vents de mer humides, préservent le feuillage et assurent un rafraîchissement nocturne bénéfique.

Exposition : les parcelles situées en coteaux sont en exposition Nord - Nord-ouest et les autres sont localisées sur le plateau sommital de la colline d'Ensérune (Alt. 100 m) . Ces expositions permettent de limiter les impacts du soleil d'été et de faire jouer en plein le rôle de l'aérogologie, déterminant pour notre terroir.

L'influence de notre terroir sur les profils de vin



Biodiversité : plus de 50% du domaine en garrigue et forêt méditerranéenne. Une oliveraie.



Certification : HVE (Haute Valeur Environnementale) – depuis 2019.

NOTRE SAVOIR-FAIRE

CULTURE ET VINIFICATION

- Des pratiques viticoles adaptées aux cépages, au relief, aux sols, au climat visant à un enracinement profond, à une productivité maîtrisée, à une maturation optimale par parcelle.
- Contrôle constant de l'état sanitaire des vignes pour limiter les intrants et suivi journalier des maturités en période de vendange.
- Vendange et Vinification séparées par cépage et par parcelle pour conserver les spécificités aromatiques variétales et parcellaires
- Suivi œnologique rigoureux avec notre œnologue conseil
- Interventions adaptées (remontages, régulation thermique...) pour affiner structure et expression aromatique.
- Assemblages précis, renouvelés par millésime et élevage non-invasif afin de respecter les apports respectifs du cépage et du terroir.



LA GAMME, UNE INVITATION À LA DÉCOUVERTE !



- L'IGP Coteaux d'Ensérune est encore peu connue et regroupe 12 producteurs. Elle attise la curiosité et vous invite à découvrir le caractère de ses vins et vigneron.
- Les profils de vins variés : Blanc, Rosé, Rouge, Orange et effervescent, sont à même de satisfaire la curiosité et les goûts de nombreux amateurs de vin.
- La signature du domaine est identifiable sur toute la gamme avec un esprit fruité, frais et accessible (tannins souples et fondus).
- Les arômes variétaux sont mis en avant en proposant des assemblages pertinents, gourmands, mais aussi des mono cépages valorisants.
- Cette gamme invite à découvrir un domaine familial et dynamique au cœur d'un terroir qui fut le berceau du vin en France depuis l'Antiquité.

LE LANGUEDOC AUTREMENT UNE SIGNATURE ORIGINALE

Le Languedoc est souvent perçu comme une région où les vins sont "costauds", certes souvent fruités, mais aussi concentrés et chargés en tannins, ce qui détourne bon nombre de clients de les choisir et de les déguster. Pourtant, la région est diverse et ses vins aussi.

Le Domaine de Soustres propose, au travers de sa gamme, une autre vision des vins du Languedoc mêlant le caractère solaire de ses origines méditerranéennes avec des spécificités de terroir et des partis-pris de vinification singuliers.

- Des vins faciles à boire avec des profils attirant une clientèle plus jeune grâce à leur accessibilité immédiate, leur arômes fruités, gourmands et frais.
- Des cuvées mono cépages faisant une part belle aux arômes variétaux et marquées par la fraîcheur du terroir, pouvant accompagner différents moments de consommation.
- Des cuvées plus complexes et structurées, pour des moments de consommation plus gastronomiques, mais n'oubliant pas de rester accessibles.
- Des cuvées en Vin de France portées par l'innovation, la redécouverte et l'inspiration créative.

QUELQUES CHIFFRES

- 90 ha, dont 30 ha de vignes
- 7 cépages différents : Grenache Gris et Noir, Carignan Noir, Syrah, Cabernet Sauvignon, 2 cépages blancs "résistants" en cours d'expérimentation
- Âge moyen des vignes : 25 ans
- 30 000 bouteilles produites chaque année



DES VINS FACILES À VALORISER POUR CHAQUE INSTANT DE CONSOMMATION

- Des vins faciles à valoriser notamment au verre.
- Une gamme complète et diversifiée permettant d'optimiser ses approvisionnements.
- Un caractère propre à chacun des vins, pensés pour couvrir un large éventail d'accords mets et vins (cuisine traditionnelle et contemporaine, inspirations fusion et cosmopolite) et de nombreux moments de consommation (apéritifs y compris des cocktails pour les plus audacieux, buffets dînatoires, repas à table bistrornique...).
- Des vins de vigneron exclusivement distribués dans les réseaux traditionnels (cavistes, restaurants, bars à vin, épiceries fines et de produits régionaux).



Cuvées "LES GRENACHES" - IGP Coteaux d'Ensérune

Un vin blanc sec, frais et aromatique, facile à boire. Il saura séduire de nombreux palais, autant à l'apéritif qu'au cours du repas ou d'une dégustation de coquillages. C'est une cuvée idéale pour accompagner des moments conviviaux entre amis. Il est bien adapté au service au verre.



Ce rosé frais aux notes acidulées dévoile une belle couleur saumon caractéristique du gris de gris. Cette cuvée est ample, fruitée et gourmande. Elle sera facilement consommée autour d'un repas simple, de grillades ou en apéritif. Elle est idéale pour un service au verre.



Un vin sur le fruit rouge frais, très aromatique et aux tanins fondus, qui laisse découvrir une structure légère toute en rondeur. C'est un vin idéal pour les "rouges au verre" et qui peut s'accorder avec de nombreux mets et recettes du quotidien.



Cuvée "AUREUM" - Vin de France

Cette cuvée invite à la découverte de nouveaux arômes fruités, allant du coing à l'abricot sec. Ce vin orange pique la curiosité et dévoile un profil peu conventionnel tout en restant accessible car peu oxydatif. Il est idéal pour expérimenter son premier vin orange avec une cuisine exotique ou à base de poisson cru.



Cuvée "AUROSA" - Vin de France

Ce rosé effervescent accompagne parfaitement un moment festif, un dessert ou encore un repas frais. Il répond à une demande croissante sur les rosés effervescents, faibles en alcool et gourmands, aux notes légèrement acidulées.



BLANC DE GRIS

Blanc
Grenache Gris

GRIS DE GRIS

Rosé
Grenache Gris

GRENACHE NOIR

Rouge
Grenache Noir

AUREUM

Orange
Grenache Gris
Blanc de macération

AUROSA

Rosé effervescent
Brut
Grenache Gris
Méthode "Provençale"

Cuvées "LES PARCELLES" - IGP Coteaux d'Ensérune

Le "Grand Carignan" s'ouvre sur des notes de fruits noirs et d'épices. Issu de vieilles vignes, il dévoile une structure aux tanins fondus mais joueurs en fin de bouche. Il s'accorde parfaitement avec de la charcuterie ou encore de la viande rouge grillée.

Oppidum saura ravir les amateurs de Syrah avec ses arômes poivrés et fruités, le tout porté par une structure de tanins souples et fondus. Les accords "mets et vins" sont multiples et simples à réaliser avec cet assemblage facile à boire.

Cuvée "PIERRE" - IGP Coteaux d'Ensérune

Pierre est la première cuvée assemblée du domaine. Elle saura séduire les amateurs de vins de caractère, aux tanins affirmés et aux arômes confits. L'assemblage choisi en fait un vin structuré parfait lors d'un repas d'hiver comme un plat à base de fromage.

Cuvées "LINIUM" - IGP Coteaux d'Ensérune

C'est un vin blanc fruité aux notes beurrées fraîches apportées par un élevage court sous bois de chêne de chauffe légère. Cette cuvée séduit par sa matière aromatique subtile et sa structure toute en finesse. Liniu Blanc est avant tout un vin de repas à associer aux poissons et aux viandes blanches à chair délicate.

Cette cuvée complexe est issue d'un assemblage et d'un élevage court sous bois de chêne français. Sa bouche, marquée par le fruit rouge mûr et la puissance, est ample et longue. Liniu rouge est adapté à une cuisine bistrannique et gastronomique.

Cuvée "LINIUM" - Vin de France

Reprenant le profil aromatique de notre cuvée Aureum, ce vin orange a été élevé sur lie et sous bois de chêne durant 2 ans. Cela lui confère du gras et une complexité aromatique remarquable qui invite les associations mets et vins audacieuses et gastronomiques en faisant la part belle aux produits d'exception (foie gras, truffe blanche).

GRAND CARIGNAN

Rouge
Carignan Noir
Vieilles Vignes



OPPIDUM

Rouge
Syrah - Grenache Noir



CUVÉE PIERRE

Rouge
Grenache Noir -
Cabernet Sauvignon



LINIUM BLANC

Blanc
Grenache Gris
Elevage bois de chêne



LINIUM ROUGE

Rouge
Grenache Noir - Carignan
Elevage bois de chêne



LINIUM ORANGE

Orange
Grenache Gris
Blanc de macération
Elevage bois de chêne



Étang de
Montady

Soustres

nal du midi