

# Dossier de presse 2016



*Château Vessière*

VIN DE LA VALLÉE DU RHÔNE





# DOSSIER DE PRESSE 2016

## SOMMAIRE

p. 3	Edito de Vincent Teulon
p. 4	Histoire
p. 5 & 6	Entretien avec la famille Teulon
p. 7	Appellation, cépages
P. 8	Philippe de Vessière
p. 9	Château Vessière
p. 10	Tour de Lubière
p. 11	Récompenses
p. 12	Le Mas de Vessière
p. 13	Au delà du vin
p. 14	Contacts





## VINCENT TEULON, VIGNERON

La vigne, notre terroir et mon père m'ont offert ma passion.

Après des études d'œnologie et quelques vinifications à l'étranger, je décide de m'installer sur le domaine familial.

Cela fait près de 10 ans que j'apprivoise ma terre et le métier de vigneron. Métier intense, complexe, difficile, mais profondément passionnant.

L'amour pour cette terre me pousse chaque jour, à me dépasser. C'est une vie exaltante, un peu folle parfois, mais tellement riche.

Je m'attache à élaborer des vins fins et fruités issus d'une agriculture biologique révélant toute la richesse et le caractère de ce fabuleux terroir.

Le vin symbolise le partage et la célébration, que ce soit lors d'une réunion de famille ou d'un repas entre amis, les bouteilles de vins sont toujours au centre de la table, peut-être une forme d'hédonisme mais surtout pour moi, le plaisir d'une joie partagée.



# HISTOIRE



## SEPT GÉNÉRATIONS DE PASSIONNÉS

En plein coeur des Costières de Nîmes, à l'extrême sud de la vallée du Rhône, le Château Vessière s'étend sur 65 hectares de vignes.

Situé aux portes de la Camargue, le domaine bénéficie d'un terroir et d'un climat exceptionnels.

Cette belle propriété appartenait à Mademoiselle Lucie de Vessière devenue épouse Teulon.

Le domaine est depuis transmis de génération en génération.

C'est en 1975 que Philippe Teulon reprend les rênes après des études d'oenologie à la faculté des sciences de Montpellier. La première mise en bouteilles aura lieu en 1978 mais la cuvée ne sera consommée qu'à titre privé. C'est en 1979 que le vin sera commercialisé en France et à l'étranger.

Au fil du temps, Philippe transmet sa passion à l'un de ses fils, Vincent.

A son tour, il va étudier l'oenologie à Montpellier et explorer les pratiques en vigueur dans la vallée de Napa, en Californie.

Depuis 2007, Vincent et sa femme Lucie font perdurer l'histoire de la famille. Ensemble, ils ont fait évoluer les techniques de travail avec notamment la conversion du domaine au bio et en prenant en main le développement commercial de l'entreprise.

Actuellement, le couple vit sur place, avec ses deux enfants afin de concilier vie de famille et ouvrage prenant. Philippe est encore présent quotidiennement sur le domaine et travaille en étroite collaboration avec Vincent. Ils s'attachent ensemble à élaborer des vins fins et élégants, pour lesquels ils reçoivent chaque année de nombreuses récompenses.



## UNE FAMILLE PROCHE DE SA TERRE

D'une génération à l'autre, on aime transmettre à la descendance photos de famille et souvenirs. Chez les Teulon, le trésor qu'on se lègue de père en fils depuis sept générations est un domaine viticole de soixante-cinq hectares, géré dans l'esprit d'une agriculture durable depuis l'installation de Vincent et Lucie.

Lorsque l'on demande à Philippe comment il a réussi à transmettre sa passion à son fils il répond sans hésiter « J'ai tout fait pour ne pas lui transmettre ! C'est un métier très difficile, qui nécessite un engagement total, je ne voulais pas que mes enfants se sentent obligés de prendre la suite ». Même discours pour Vincent et Lucie qui ne veulent pas que leurs enfants prennent la relève uniquement par tradition. « Je suis porté par ce qu'on m'a transmis, c'est la terre de mes ancêtres et j'apporte ma vision de l'avenir pour ces vignes. Je sais qu'il y aura quelque chose après, encore un nouveau regard et j'espère secrètement que ce sera celui de mes enfants » raconte Vincent.

La vision de Vincent et Lucie, c'est une agriculture durable dans le respect de l'environnement. Ayant commencé par des méthodes de travail classiques lors de la reprise de l'exploitation, Vincent a progressivement œuvré pour aller vers une culture raisonnée, en limitant au maximum les produits phytopharmaceutiques. La confusion sexuelle et la limitation des apports de pesticides lui font enfin sauter le pas, en 2009, vers l'agriculture biologique. Les désherbants, produits chimiques de synthèse et insecticides disparaissent totalement. Un retour aux sources de l'agriculture dont le but essentiel est l'amélioration constante de l'authenticité des vins et profiter pleinement des qualités du terroir.



# ENTRETIEN



Philippe a observé de nombreux changements dans le métier de vigneron « Il faut être présent partout, sur le terrain auprès des vignes, à la cave et au domaine pour toute la gestion administrative et commerciale ».

Complexe mais passionnant, père et fils prennent plaisir à créer un vin qui leur plaît, sortant du lot et qui se démarque grâce à un terroir unique.

« Un bon vin, c'est le travail de toute une année. C'est encore plus vrai pour nos vins biologiques, car nous utilisons uniquement des produits d'origine naturelle tels le dioxyde de soufre et le sulfate de cuivre » explique Vincent.

Le travail dans les vignes se diversifie au rythme des saisons, la fin de l'automne et l'hiver sont l'époque de la taille et du griffonnage de la vigne, on déplace la terre pour casser la croûte tassée.

Au printemps, la sève remonte dans les bois, c'est la naissance des bourgeons qui vont donner les nouveaux rameaux, puis viennent les feuilles, et enfin les fleurs qui formeront les grappes de raisin. Il faut guider la vigne avec des fils releveurs, la redresser, la rogner, tout en entretenant l'enherbement.

La fin de l'été et le début de l'automne sont consacrés aux vendanges, l'aboutissement d'une année de travail. Vincent précise « L'enjeu des vendanges est capital puisqu'il s'agit de faire un nouveau millésime à la hauteur des précédents voir encore meilleur, nous n'avons pas le droit à l'erreur ».

Pour un avenir durable de l'activité, la famille Teulon est unanime, il faut continuer à travailler avec une culture dans le respect de l'environnement en prenant compte des évolutions climatiques. Conscient des évolutions possibles, Vincent a décidé d'implanter de nouveaux cépages (morastel, carmenere) plus résistants aux fortes chaleurs et il explique « la plantation d'une vigne c'est pour un demi siècle, il faut donc anticiper si l'on veut pouvoir transmettre un domaine viable à la huitième génération ».





# APPELLATION, CÉPAGES

## UN TERROIR DE CARACTÈRE

L'AOC Costières de Nîmes traduit le caractère singulier d'un terroir inscrit dans la Vallée du Rhône et illustre parfaitement tous les caractères de sa « romanité ». Situé sur une vaste terrasse de galets roulés déposés par le Rhône et la Durance, c'est le plus méridional des vignobles rhodaniens. Les alluvions caillouteuses constituées d'argiles rouges et de galets roulés similaires favorisent l'effet de conection.

Le climat est marqué par des étés très ensoleillés, secs mais ponctués de pluies irrégulières. Il est donc de type méditerranéen mais subit une véritable influence maritime.

Cette climatologie propre aux Costières marque profondément les vins de l'appellation et constitue un atout exceptionnel pour produire des vins authentiques.

## DES CÉPAGES VARIÉS

### Cépages en AOP (*appellation d'origine protégée*)

#### > Rouge

Syrah, grenache noir, mourvèdre, cinsault, marselan

#### > Blanc

Roussanne, grenache blanc, viognier

### Cépages en IGP (*indication géographique protégée*) anciennement VDP (*vin de pays*)

#### > Rouge

Cabernet sauvignon, merlot, morastel, carmenere

#### > Blanc

Chardonnay, muscat, petit manseng

# PHILIPPE DE VESSIÈRE

## *Philippe de Vessière rouge*

60% Syrah / 30% Grenache / 10% Mourvèdre

La grande particularité de cette cuvée est une macération longue de plusieurs semaines dont 10 jours de macération post-fermentaire permettront d'accroître le potentiel aromatique et polyphénolique.

La fermentation alcoolique se fait sous thermorégulation entre 26 et 28°C.

A la fois complexe et atypique, ce vin est la fierté du domaine. On choisira d'associer cette complexité avec un chevreuil en sauce, un civet au lièvre, un faisan aux noix, ou encore un pigeon braisé aux petits pois.

Ce vin évoluera très favorablement durant 7 à 10 ans.

## *Philippe de Vessière blanc*

10% Grenache blanc / 70% Roussanne / 20% Viognier

Ce vin nous offre une palette aromatique de fruits exotiques dans sa jeunesse, développant un registre minéral avec le temps. Délicates notes florales et de fruits blancs.

Par sa douceur, ce vin sera agréable sur une quiche au saumon ou éventuellement un foie gras frais, la gamme des poissons et des fruits de mer lui reste également ouverte.

Ce vin doit être bu dans les deux années suivant sa récolte afin d'apprécier au mieux cette large palette aromatique.



# CHÂTEAU VESSIÈRE

## *Château Vessière rouge*

50% Syrah / 50% Grenache noir

Riche d'une fermentation menée par ses levures indigènes et d'un élevage en cuve qui vient parfaire le travail de vinification, apportant ainsi rondeur et souplesse, ce vin fin aux tanins particulièrement souples, porte l'empreinte de notre domaine. La bouche est construite et chaleureuse, ses arômes expressifs sauront se marier avec tous types de salades, grillades et plats d'été.

Très agréable dès son plus jeune âge, il évoluera très favorablement durant 5 à 7 ans.

## *Château Vessière blanc*

70% Roussanne / 30% Grenache blanc

La particularité de cette cuvée se trouve dans sa macération pelliculaire favorisant ainsi l'expression de nombreux précurseurs d'arômes. Ce vin révèle une belle fraîcheur, des arômes de fleurs blanches et d'agrumes et présente une acidité bien marquée évoquant un registre minéral. Il se marie facilement avec des fruits de mer et des crustacés.

Afin d'apprécier sa large palette d'arômes et de fruits, ce vin doit être bu dans les deux années suivant sa récolte.

## *Château Vessière rosé*

40% Syrah / 60% Grenache noir

Cette cuvée offre à la fois la personnalité du Grenache et le caractère de la Syrah. Il s'agit d'un rosé de pressurage direct, seuls les premiers jus seront isolés pour élaborer cette cuvée tradition. Ce vin s'exprime tout en finesse et saura accompagner le gras et le sel des charcuteries crues et cuites ou encore des préparations froides à base de légumes.

Ce vin est à consommer dans les deux années suivant sa récolte.





# TOUR DE LUBIÈRE

## *Tour de Lubièrre rouge*

40% Syrah / 60% Grenache

L'assemblage pré-fermentaire du Grenache et de la Syrah dès l'encuvage confère à cette cuvée une palette aromatique autour des fruits rouges et noirs très mûrs offrant rondeur et suavité. Très agréable avec des charcuteries cuites, viandes blanches grillées, poêlées ou sautées ainsi que tous les types de grillades.

## *Tour de Lubièrre blanc*

70% Grenache blanc / 30% Roussanne

Le secret de cette bouteille est tenu par nos galets, ce sont eux qui vont transmettre à nos raisins la nuit, toute la chaleur accumulée la journée. Issu d'une maturité lente et constante, ainsi qu'une fermentation à basse température (13°), ce vin est un bouquet floral associé à des arômes délicats et persistants.

Il saura accompagner des poissons fins, des fruits de mers et des crustacés.

## *Tour de Lubièrre rosé*

70% Grenache / 30% Cinsault

Issu des jeunes vignes de la propriété, avec un rendement moyen de 50 hl/ha, les meilleurs atouts de cette cuvée sont ses arômes fruités et sa fraîcheur. Ce vin allie légèreté et vivacité.

Il accompagnera des poissons à chair rouge, des volailles et des charcuteries.



# RÉCOMPENSES

UN VIN APPRECIÉ ET RECONNU...

## Récompenses 2015

- **Wine Enthusiast importer connection**  
Philippe de Vessière rouge 2012 ; 91/100
- **Guide Hachette des vins 2016**  
2 étoiles Château Vessière Tradition rouge 2013 /  
Château Vessière Tradition rosé 2014 Recommandé.
- **IWC 2015**  
Château Vessière tradition rouge 2013 / Recommandé
- **Decanter 2015 WWA**  
Philippe de Vessière rouge 2012 / Recommandé
- **Concours des grands vins de France de Mâcon**  
Château Vessière rouge 2014 / OR
- **Vignerons indépendants de France 2015**  
Château Vessière rouge 2014 / Argent  
Château Vessière rosé 2014 / OR
- **Challenge Millésime Bio 2015**  
Château Vessière rouge 2012 / Argent
- **Le guide des vins Gilbert et Gaillard**  
Les 3 couleurs sont primées (87 CPV 2012, 86 CVB 2014 et  
85/100 CVR 2013)
- **Guide DVE (dis vins édition)**  
Château Vessière blanc 2014 / 88/100





# MAS DE VESSIÈRE



Demeure de prestige entièrement rénovée dans le respect de l'environnement.

La façade a été réalisée avec un enduit à la chaux, les murs sont peints avec des peintures *Ecolabel* et les pierres blanches qui habillent le sol proviennent de la carrière de Ménerbes, de l'autre côté des Alpilles, dans le Luberon.

Prestation haut de gamme (*couloir de nage, jacuzzi intérieur, douche hydromassante, climatisation, écrans plats...*), décoration soignée afin d'apporter détente, relaxation et bien être.

Le Mas de Vessière offre espace, calme et raffinement ainsi que tout le confort nécessaire pour passer des vacances inoubliables au coeur d'un domaine viticole.

Réservation

Tél : 33 (0)6 12 85 81 01

Mail : [lemasdevessiere@aol.com](mailto:lemasdevessiere@aol.com)





# AU DELÀ DU VIN

## DÉCOUVERTE DE L'OENOTOURISME

L'attrait et la curiosité des touristes pour le vin et la vigne ne cessent de croître. Désireuse et soucieuse de répondre aux attentes des oenotouristes, la famille Teulon a défini une stratégie et des actions pour développer l'oenotourisme.

Le domaine propose une découverte vigneronne (2 h de visite suivie d'une dégustation, 14 euros), des cours d'oenologie (28 euros les 3 h sur une base de six personnes) ainsi qu'un sentier didactique au milieu des vignes (gratuit).



« Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin mais goûte des secrets. »

(Salvador Dali)

# DOSSIER DE PRESSE 2016

## CAVEAU DE DEGUSTATION

Ouvert du Lundi au Vendredi de 9 h à 18 h

Le week-end sur rendez-vous.

Nous serons heureux de vous accueillir au caveau Vessière, lieu de découverte et de partage.



## CHÂTEAU VESSIÈRE

Route de Montpellier

D. 197

30 800 Saint-Gilles

Tél : 33 (0)4 66 73 30 66

Fax : 33 (0)4 66 73 33 04

E-mail : [chateauvessiere@aol.com](mailto:chateauvessiere@aol.com)

[www.chateau-vessiere.com](http://www.chateau-vessiere.com)

Lat. 43.68252 / N 43° 40' 57.072"

Lon. 4.345533 / E 4° 20' 43.918"



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Création : Eulalie Marty - Crédits photo : Château Vessière, [www.emilieteulon.com](http://www.emilieteulon.com), Un pied au domaine