



# Domaine des 3 Cellier



## Un domaine qui monte, qui monte....

**Vous ne rêvez pas** Domaine des 3 Cellier s'écrit bien sans « s », il ne s'agit pas de 3 caves mais bien du nom de famille des propriétaires. Ludovic Cellier, son épouse Nathalie, ainsi que ses 2 frères Julien et Benoit Cellier ont repris le domaine familial en août 2007.

### Le Point de Départ

En 2007 Marceau (Marc) Cellier prend sa retraite et passe le flambeau à la nouvelle génération. Il est alors logique pour ses enfants (Ludovic, Julien et Benoit) et Nathalie (épouse de Ludovic) de prendre la suite et de représenter la 8ème génération de la famille Cellier à façonner la vigne et élaborer des vins de Chateauneuf-du-Pape.

**Le Domaine des 3 Cellier** est donc né le 1er août 2007.

Puis le 1<sup>er</sup> Octobre 2008, **Les 3 Cellier** (structure commerciale) avec « **Le Sentier des Terroirs** » voit le jour et permet de proposer une gamme de différentes appellations de la Vallée du Rhône.

**Ludovic (le fils aîné) et Nathalie :** Pour Ludovic le choix était déjà tout trouvé. Il choisit très tôt de s'orienter vers une formation agricole et suit tout son cursus scolaire (de la 3<sup>ème</sup> au B.T.S viticulture-œnologie) au Lycée viticole d'Orange. Il commence à travaillé avec son père sur le domaine familial en 1999 et se charge alors des vinifications. Quoi de plus naturel pour lui de continuer à s'occuper des vinifications et du commercial sur le marché national sur le Domaine des 3 Cellier. **Nathalie** a une formation artistique. Elle a fait le conservatoire de danse de Montpellier puis s'est tournée vers la Faculté d'Anglais d'Avignon. Au sein des 3 Cellier elle s'occupe de l'administratif et de l'ensemble du commercial à l'export.

**Julien :** Il a tout d'abord suivi un cursus classique et obtenu un bac scientifique. Il a ensuite obtenu un B.T.S viticulture-œnologie et un Master Vigne, Vin et Qualité. Il soutient son frère depuis 2004 pendant la période critique des vinifications et a pris officiellement le vignoble en charge en 2008.

**Benoit :** Il a tout d'abord suivi un cursus classique et obtenu un bac scientifique. Il étudie maintenant le Commerce International et trouvera sa place à la fin de ses études (s'il le souhaite toujours) sur la partie export avec **Nathalie**.

### La Viticulture

St EXUPERY a dit : "**Nous n'héritons pas de la terre de nos parents, nous l'empruntons à nos enfants**"

Pour respecter au mieux nos convictions et notre environnement, nous avons dans l'idée de convertir notre domaine en Agriculture Raisonnée. Cela nous permettra d'allier à la fois les techniques traditionnelles de nos aïeux et les techniques modernes en ayant un seul but : avoir une agriculture respectueuse de l'environnement sans laisser pour compte la qualité de nos VINS.

#### Appellations produites & superficies

**Châteauneuf-du-Pape :** 13 ha 43 a 05 ca    **Nombre de parcelles :** 24    **Age Moyen du vignoble :** 45 ans

L'ensemble de nos parcelles est disséminé sur la totalité de l'aire d'appellation, ce qui nous permet d'avoir les différents terroirs et de produire des vins riches et variés apportant chacun une complexité différente. Cependant une des particularités de notre domaine est un îlot d'environ 4 ha sur le plateau des « Terres Blanches » situé au nord de l'appellation. Le sol argilo-calcaire y est recouvert d'une épaisse couche de galets roulés. Ce plateau est le point le plus haut de Châteauneuf-du-Pape, il est de ce fait toujours bien ensoleillé et drainé par le mistral ce qui favorise la maturité des raisins et évite le développement des maladies.

**Côtes du Rhône :** 0 ha 47 a 88 ca    **Nombre de parcelles :** 1

La parcelle est située sur la commune de Courthézon dans le quartier Husson nord. Le sol est argilo-limoneux.

**Vin de Table/Vin de Pays :** 0 ha 48 a 22 ca    **Nombre de parcelles :** 2

La 1<sup>ère</sup> des parcelles est située à l'extrémité sud ouest de l'appellation Châteauneuf du Pape sur un coteau exposé plein sud. Le sol est limono-argilo-calcaire et recouvert d'une couche de galets. Les vins obtenus sont très fruités, élégants tout en finesse. Pour la seconde des parcelles, il faut traverser le Rhône car elle est située sur la commune de Roquemaure dans le Gard. Le sol est limono-argileux. Il convient parfaitement pour élaborer des vins rouges et/ou rosés fruités et élégants.





# Domaine des 3 Cellier



## Encépagement

### **Châteauneuf du Pape**

Grenache 68 %, Mourvèdre 11%, Syrah 7%, Clairette Rose 4%, Counoise 3%, Terret noir 3%, Vaccarèse 2%, Roussane 2%

### **Côtes du Rhône**

Grenache 100%

### **Vin de Table / Vin de Pays**

Marselan 51%, Clairette 49%

## L'Œnologie

### Vendanges

Afin de produire des vins de qualité, nous récoltons manuellement chacune de nos parcelles lorsque les maturités sont à leur optimum (Sucres + Polyphénols). Par conséquent nous sommes obligés, suivant les millésimes, de nous déplacer plus souvent dans notre vignoble car sur un même quartier les différents cépages n'arrivent pas à maturité en même temps.

Toujours dans une optique de qualité, nos vendangeurs ont 2 seaux pour trier les raisins. Un sert à récolter les grappes saines et bien mûres pour élaborer nos vins de Châteauneuf-du-Pape et dans l'autre ils y mettent les grappes abîmées ou moins mûres afin d'élaborer le "Râpé" (Vin de table produit à partir de nos vignes de Châteauneuf du pape).

### Vinifications

Chaque année nous remettons en question notre sélection parcellaire en fonction du millésime.

Pour les vinifications, nous disposons d'une batterie de cuves de tous types (Béton, Inox, Fibre de verre).

Pour le Châteauneuf du pape rouge, nous effectuons la 1ère moitié de la fermentation alcoolique en dessous de 25° C ce qui favorise le développement des arômes. La 2ème moitié de la fermentation alcoolique s'effectue entre 28 - 30° C et nous maintenons cette température pendant toute la phase de macération (3 à 4 semaines) afin de favoriser l'extraction des polyphénols (Matière colorante, Tanins....) contenus dans la peau des raisins. Pour extraire les polyphénols, il faut une à plusieurs fois par jour faire passer le moût de raisins en fermentation (partie liquide, jus de raisins) sur le marc (partie solide, résidus de raisins). Pour se faire nous utilisons plusieurs techniques : délestage, remontage, pigeage.

Pour le Châteauneuf du Pape blanc c'est un peu différent puisque nous travaillons uniquement avec le moût (partie liquide). Nous partons du principe "Qu'il faut du temps pour faire de bonnes choses". Nous faisons donc durer nos fermentations en blanc 15 jours en abaissant la température de vinification au maximum ce qui nous permet de développer le potentiel aromatique de notre blanc.

Une fois les vins terminés il reste une grande étape, "L'Assemblage". Cette étape consiste à réaliser un savant "COCKTAIL" de nos différents Cépages, Terroirs pour obtenir nos différentes cuvées. C'est là que la magie de l'alchimie du vin opère....

Après les assemblages, il ne nous reste plus qu'à élever et surveiller nos vins. Pour cela rien ne vaut la dégustation.

## Les vins

### Les Vins de la propriété familiale

Nos vins sont très souvent récompensés dans les concours depuis 2007. Nous avons obtenu à ce jour 91 médailles dont 39 en Or.



#### **Châteauneuf du Pape blanc « L'Insolente » (100% Roussane)**

De couleur jaune dorée relativement soutenue même sur sa jeunesse, ce cépage très complet offre un large panel aromatique en fonction des conditions climatiques du millésime. La Roussane donne des vins puissants avec un fort potentiel de vieillissement.



#### **Châteauneuf du Pape rouge « Alchimie »**

Tels des alchimistes cherchant à transformer le plomb en or, Julien et Ludovic ont assemblé différents terroirs et cépages de leur vignoble de Châteauneuf du Pape afin d'obtenir un vin élégant et raffiné, caractérisé par son rouge rubis et ses notes de fruits frais. Sa structure tannique gourmande lui permet d'être consommée sur sa jeunesse mais elle n'enlève rien à son potentiel de garde.



#### **Châteauneuf du Pape rouge « Marceau »**

Du prénom de notre père (lui-même vigneron), c'est une cuvée puissante avec une couleur rouge soutenue. Le nez vous transporte dans un grand voyage sensoriel où se mêlent des notes minérales, de fruits mûrs et d'épices... Avec un potentiel de garde de plus de 15 ans, ses tanins soyeux permettent cependant de l'apprécier sur sa jeunesse.



#### **Châteauneuf du Pape rouge « Privilège »**

Une cuvée remarquable, sélectionnée sur les meilleures parcelles de notre vignoble dont le potentiel de production dans les meilleures années avoisinera environ 2500 bouteilles seulement. Le nez est complexe et expressif dominé par les fruits rouges, les épices et de discrètes notes boisées. Ce vin très puissant conserve cependant beaucoup de velouté en bouche.



#### **Châteauneuf du Pape rouge « Eternelle »**

Un vin de Terroir. Une seule parcelle vieille de 80 ans, et la sélection des plus belles grappes de cette parcelle. L'expression du Grenache à l'état pur. Ce vin offre tout ce qu'à de meilleur le cépage de Grenache tant par sa couleur rouge grenat sombre que par ses notes de fruits frais et épices. Sa structure est puissante mais sans agressivité.



#### **Côtes-du-Rhône rouge « 3 »**

Premier millésime produit sur le domaine en 2011. Ce Côtes-du-Rhône est fruité avec de légères notes d'épices. En bouche il n'en reste pas moins gourmand avec beaucoup de fraîcheur.



#### **Vin de Pays de Vaucluse rouge « Tout Nouvo Tout Bô »**

Du fruit du début à la fin. Ce vin de Pays est charmant croquant le vin plaisir à boire presque sans retenue...



#### **Vin de France rosé « Grains en Folie »**

La simplicité à l'état pure c'est ce qui caractérise ce rosé. D'une couleur rosée pâle avec des reflets gris suivant les années, il respire les fleurs, les fruits voir certaines années les embruns. En bouche on dirait une véritable confiserie !!! Un délice pour les grillades entre amis. Le vin de tous les jours et de tous les instants.

## Les Vins de la sélection

La Vallée du Rhône est une zone étendue qui offre une grande variété de terroirs et d'appellations différentes. Nous avons donc voulu proposer à notre clientèle de découvrir certains de ces vins en sélectionnant un éventail de plusieurs appellations permettant de compléter harmonieusement notre production familiale et de Châteauneuf du Pape, et de sillonner notre belle région viticole le long du « **Sentier des Terroirs** » de la Vallée du Rhône et de ses vins...

### Vallée du Rhône Nord



Condrieu



St Joseph



Cote-Rotie



Clairette de Die

### Vallée du Rhône Sud



Beaumes de Venise



Tavel



Côtes du Rhône



Ventoux



Cairanne



Rasteau



Lirac



Gigondas

### Spiritueux



Marc de Châteauneuf du Pape



Fine de Châteauneuf du Pape

## Commercial

Pour trouver et accompagner nos clients nous n'hésitons pas à nous déplacer en France comme à l'international. Nos vins sont déjà présents en France chez les cavistes et restaurateurs, mais aussi dans le Monde entier (Angleterre, Suisse, Belgique, Danemark, Pays-Bas, Japon, Chine, USA, Canada...). La distribution est d'environ 50% en France et 50% à l'export.