

Rosa - Domaine Le Pas de la Dame

Vin raisonné

En conversion vers l'agriculture biologique

Malepère AOP

Concours général agricole 2017 : Médaille de bronze

La revue des vins de France 2017 : 14,5/20, Vin cité

☞ L'histoire du domaine

Au cœur d'une petite appellation languedocienne aux portes de Carcassonne, le Domaine du Pas de la Dame (nom de la parcelle) compte 26 hectares de vignes.

Assis sur les sommets de la Malepère en deux îlots bien distincts, "Brens" et "la Tuilerie", à plus de 300 mètres d'altitude, il se devine entre vallons, collines et forêts de chênes. Au loin, les Pyrénées donnent à ce paysage une allure d'infini...

Fondé par Claude et Josiane Baillette et avec un historique coopérateur, le Domaine a aujourd'hui été repris par leur fils Matthieu Baillette et leur beau-fils Franck Roger à qui ils ont transmis leur rêve de créer dans un Terroir atypique de Grands Vins.

La palette de cépages actuellement présente sur la Propriété se compose de Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Malbec, Syrah, Grenache et Chardonnay. Un subtil mélange entre cépages aquitains, occitans et bourguignons ...

On aime se définir une certaine philosophie... Philosophie de vie, philosophie de travail, philosophie de produits. Souvent, d'ailleurs, elles nous paraissent indissociables. On pourrait même dire qu'elles se reflètent l'une et l'autre, qu'elles se combinent, pour n'en former plus qu'une, avec un objectif à la fois simple à définir, mais complexe à trouver et à garder : le Bonheur.

Il était difficile pour nous de concevoir notre métier, nos vins et tout ce qui gravite autour sans essayer de garder nos valeurs, notre fougue, notre jeunesse, notre joie de vivre.

Beaucoup de vignerons se renferment dans leur métier et en oublient peut-être l'essentiel. On ne porte pas de jugement, mais on constate autour de nous un mal qui nous attriste.

Nos débuts dans le métier n'ont pas été de tout repos: grêle, problèmes administratifs et erreurs de débutant nous on fait beaucoup douter. Malgré cela, on a gardé l'envie, l'envie de faire, de progresser, de créer et surtout d'être heureux dans notre activité.

Ce métier n'est pas de tout repos mais apporte tellement de bonheur qu'il serait bête d'y passer à côté. Faire du vin, oui, mais à quel prix... Au prix d'une vie, sans avoir vu grandir ses enfants, sans avoir le temps de rentrer chez soi pour être dans les bras de sa femme, sans prendre le temps de boire l'apéro le soir entre copains... Une vie sans prendre le temps de vivre ? Peu pour nous.

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎

05.67.33.67.66



Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30

Avant de commencer, on s'était tous les deux dit qu'il ne fallait pas passer à côté de l'essentiel, quitte à faire quelques concessions. Prendre le temps, ne pas griller d'étapes... Petit à petit, on se rend compte que cet état d'esprit, cette philosophie se ressent jusque dans nos vins et nous apporte beaucoup de bonheur. Maintenant le plus dur reste à faire: le garder ce bonheur, le garder...

Alors on espère qu'à travers nos vins, vous pourrez vous aussi goûter à une petite part de notre bonheur.

🍷 Notes de dégustation

Une cuvée hommage à ceux qui ont construit notre vignoble, à ceux qui ont cru en notre terroir. Faisons aujourd'hui évoluer les coutumes tout en gardant les fondements. Un flacon rempli de générosité, de tradition et de caractère.

Œil : Couleur cerise, intense, reflets rubis.

Nez : Complexe, arômes de bourgeon de cassis, légers arômes de poivron, intenses arômes de cerise, légers arômes de fraise, subtils arômes de poivre noir.

Bouche : Complexe, intense, ample, notes de bourgeon de cassis, généreuses notes de cerise griotte, subtiles notes de poivre noir, tanins élégants, tanins frais, longs, rond, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.

Cépages

- Cabernet franc 30%
- Merlot 70%

Ce vin convient avec

Plat - Fromage

- Cuisine méditerranéenne,
- Viandes rouges,
- Entrecôte grillée,
- Cassoulet,
- Fromages affinés

Ce vin se déguste

- Servir entre **18 et 22°C, ouvrir 1h avant**
- Temps de garde : 2016 - 2022

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎
05.67.33.67.66



Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h
Dimanche : 10h30 - 12h30