

AGENCE COMMERCIALE DÉDIÉE AUX
CHAMPAGNE VINS ET SPIRITUEUX



AGENCE MYRTILLE
CATALOGUE

06 89 91 63 43

PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR & MONACO

LOIRE

Domaine de
Hardières

LOIRE

Château de Sancerre

CHAMPAGNE

Maison Palmer & Co
Domaine J-M Charpentier

LOIRE

Château Casse-
michère

LOIRE

Domaine de
la Perruche

COGNAC

Coutanseaux

BORDELAIS

Domaines
Dubourdieu

RHÔNE

Maison Damiano

BANDOL

Château Croix d'Allons

PROVENCE

Château Les Preyres
Château Font du Broc
Domaine Richeaume
Domaine Alône

BEAUJOLAIS

Château du Moulin-à-
Vent
Château de Corcelles

CHABLIS

Domaine
Charly Nicolle

JURA

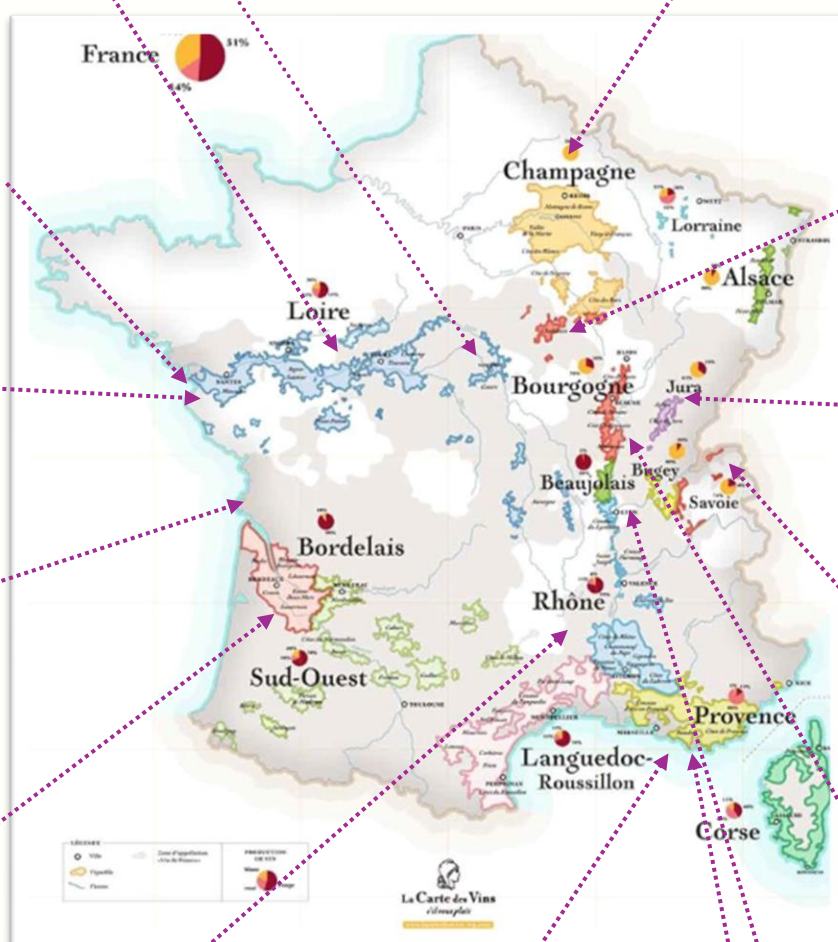
Clos des
Grives

SAVOIE

Château de la
Mar

BOURGOGNE

Domaine Philippe
le Hardi



SOMMAIRE

CHAMPAGNE

Maison Palmer & Co	4
Domaine J-M Charpentier  	5

PROVENCE

Vignobles Sylvain Massa-Château Font du Broc 	6
Vignobles Sylvain Massa-Château Les Preyres 	7
Domaine Richeaume 	8
Domaine Alône	9

BANDOL

Château Croix D'Allons 	10
--	----

CHABLISIEN

Domaine Charly Nicolle	11
------------------------	----

JURA

Clos des Grives	12
-----------------	----

BOURGOGNE

Domaine Philippe le Hardi 	13
---	----

BEAUJOLAIS

Château du Moulin à Vent 	14
Château de Corcelles	15

RHÔNE

Maison Damiano	16
----------------	----

LOIRE

Château de Sancerre 	17
Domaine de la Perruche	18
Château Cassemichère et Maison Donatien Bahuaud 	19
Domaine des Hardières 	20

SAVOIE

Château de la Mar-Cru Marestel	21
--------------------------------	----

BORDELAIS

Domaines Denis Dubourdieu	22
---------------------------	----

COGNAC

Coutanseaux	23
-------------	----

PALMER - CHAMPAGNE

Palmer, c'est avant tout une histoire d'hommes et de femmes cultivant la passion de la vigne, du terroir et du vin, et partageant une certaine idée de l'excellence. Une histoire porteuse de sens, à vocation internationale, un savoir-faire précisé-ment orchestré et transmis depuis 1947.



En 1947, sept vignerons visionnaires unissent leurs forces, convaincus que le partage de leurs meilleurs terroirs et de leur savoir-faire donnerait naissance à un champagne d'exception. Leur ambition ?

Créer un assemblage unique, alliant générosité et complexité, pour offrir une expérience gustative incomparable. En fondant une maison portée par un style et un esprit commun, ils ont choisi de transmettre leur passion du gout sous toutes ses formes, à travers le monde.

Aujourd'hui encore, cet héritage se perpétue et se célèbre à travers chacun des vins de la gamme et les moments de partage qu'ils inspirent, incarnant l'élégance intemporelle et l'excellence qui font la signature Palmer.



Palmer est avant tout une société à mission, engagé RSE, viticulture durable et haute valeur environnementale.

Produire dans le plus grand respect de l'environnement, préserver l'intégrité des raisins sont des responsabilités et un devoir pour la Maison Palmer.

L'engagement en viticulture durable comprend un plan de progrès complet et exigeant, allant de la nutrition du sol et de la vigne, de l'entretien des sols, à la conduite de la vigne, à la protection raisonnée du vignoble et à la gestion des déchets.



JEAN-MARC CHARPENTIER - CHAMPAGNE

Une vision de la vie basée sur des valeurs simples de respect, de sincérité et de partage, Jean-Marc Charpentier, toujours proche de la terre, porte une grande sensibilité aux émotions. Entrepreneur d'un nouveau genre, il a d'abord mobilisé son énergie au développement de son vignoble familial riche de 8 générations, avant de donner sens à cette vocation par la vinification parcellaire voilà une quinzaine d'années.



Le vignoble en coteaux de 72 parcelles est situé à Charly-Sur-Marne, en Vallée de la Marne.

Très atypique et unique pour cette région, il compte 45% de Chardonnay, complété par le Pinot Meunier et le Pinot Noir.

Vigneron humaniste et agronome audacieux, Jean-Marc Charpentier a converti son vignoble de 24 ha vers une agriculture biologique. Il pratique la Biodynamie depuis 2009 avec pragmatisme et bienveillance.



Jean-Marc Charpentier défend une philosophie viticole où la biodynamie transcende la technique : observer, libérer le connu, et offrir des champagnes purs, précis et vibrants, reflet d'un environnement sain, sincère et profondément respectueux de la nature. L'œnologie appliquée est donc très simple mais intransigeante concernant le respect de la matière première.

Son approche consiste à partager la sensibilité de son travail avec le consommateur curieux et exigeant, faisant preuve de discernement et d'indépendance dans ses choix de vins.

CHATEAU FONT DU BROC - AOP COTES DE PROVENCE

Situé dans la commune des Arcs sur Argens, le Château Font du Broc est au cœur de l'Appellation d'Origine Protégée Côtes de Provence.

Domaine viticole certifié en agriculture biologique depuis 2013, le château conserve les traditionnelles vendanges manuelles sur l'ensemble de ses 28 hectares de vignes. Entre traditions et modernité, le Château Font du Broc entend laisser son empreinte.



Aux Arcs sur Argens, le Château Font du Broc est devenu en quelques années à peine l'un des fleurons de l'AOC Côtes de Provence.

Son propriétaire, Sylvain Massa, amoureux des vins et des chevaux, y produit des "crus d'auteur" particulièrement ambitieux, à la personnalité bien marquée et au fort potentiel de garde.

La cave voutée d'inspiration cistercienne, œuvre des Compagnons du Tour de France, rappelle l'Abbaye du Thoronet.

Creusée à 20 mètres sous terre, elle abrite une cave de vinification et le chai d'élevage des vins.

14° en été, 11° en hiver et un taux d'hygrométrie de 80% permettent aux vins de vieillir dans des conditions optimales.

Les vins rouges effectuent un passage de 10 à 18 mois dans les demi-muids de chêne français de 650 litres, et aussi, dans des foudres de 500 litres.



CHATEAU DES PREYRES – AOP COTES DE PROVENCE

Situé entre Sainte-Maxime et Le Muy, le Château Les Preyres est un domaine viticole certifié en agriculture biologique unique en son genre. Enraciné dans une région riche en histoire, ce domaine ne cesse de surprendre par la qualité de ses vins et la beauté de son cadre.



Des fouilles récentes sur les terres du Château Les Preyres ont révélé des vestiges fascinants. Les archéologues ont découvert une ferme vinicole datant de l'ère gallo-romaine, comprenant les restes d'un pressoir et d'une chambre de Doliums (jarres en terre cuite). Ce patrimoine historique témoigne de la longue tradition viticole de la région.



Les amphores en terre cuite, naturellement poreuses, améliorent l'oxygénation et assouplissent les tanins. Ce contenant neutre renforce la pureté aromatique des cépages, rendant les vins plus francs et sans altération externe. Bordé par le massif des Maures et les premières hauteurs calcaires, le Château Les Preyres bénéficie de conditions idéales pour la viticulture.

Dans les années 2000, Sylvain Massa, amoureux de l'authenticité et de l'histoire des lieux, acquiert la bâtisse et ses terres.



DOMAINE RICHEAUME – IGP MEDITERRANNEE

Domaine Richeaume incarne l'âme provençale : terroir solaire, viticulture biologique, vins puissants et élégants.
Chaque cuvée raconte nature, humanité et exigence, un hymne vibrant à l'authenticité méditerranéenne.



La montagne Sainte-Victoire crée un microclimat particulier. La célèbre montagne calcaire, qui se dresse entre Aix-en-Provence et Puyloubier, atténue la force du mistral qui domine la vallée du Rhône. En séchant rapidement les vignes après les pluies, diminuant ainsi le risque d'apparition de maladies cryptogamiques comme le mildiou, le vent reste un allié précieux.

À 30 kilomètres de la mer et à près de 300 mètres d'altitude, le site bénéficie de nuits relativement fraîches en automne et d'une maturation lente et équilibrée des raisins.



Le sol est uniquement fertilisé à l'aide de compost tandis que maladies et parasites sont régulés par des préparations à base de plantes sauvages courantes.

Tout ce dont on a besoin provient de la nature et se trouve si possible sur place : l'objectif premier est d'être autonome, de recréer, puis d'entretenir un milieu bien vivant.

L'agriculture biologique comprend la durabilité et l'économie des ressources.

Ceci a été intégré de façon exemplaire au niveau de la gestion de l'énergie au Domaine Richeaume.

Depuis longtemps, une installation photovoltaïque produit de l'électricité et les chais sont climatisés grâce à un bassin sur le toit, alimenté en eau fraîche par une source naturelle.

La biodynamie considère la ferme ou le jardin comme un ensemble : c'est l'équilibre du tout qui fait le bien de chacune des parties.



ALÔNE

DOMAINE ALÔNE – VIN DE FRANCE

Christian Ott incarne une vision singulière de la Provence. Héritier d'un nom emblématique grâce au Domaine Ott, référence historique des grands rosés méditerranéens, il a choisi de tracer sa propre voie en fondant le Domaine Alône. Le domaine, fondé par Christian Ott et Pascale Jourdan, offre des vins purs, élégants et concentrés grâce à son terroir sableux et son climat aux fortes amplitudes thermiques.



Plongez dans l'univers d'Alône, où l'expertise de Christian Ott se mêle à la singularité d'un vignoble sablonneux pour donner naissance à des vins atypiques et responsables. Niché dans un cirque naturel préservé, Alône reflète son désir d'indépendance, de pureté et d'exigence absolue



Ici, Christian explore un terroir hors appellation, libéré des cadres, où la biodiversité, les cycles lunaires et les levures indigènes guident une viticulture profondément respectueuse du vivant.

De son passé prestigieux, il conserve la rigueur, l'élégance et le sens du détail ; avec Alône, il signe désormais des vins d'auteur, intenses et libres, à l'image de son parcours.

Le domaine est uniquement entouré de forêt pins parasols, chênes verts et d'une garrigue où se mêlent fenouils immortelles et violettes sauvages formant un véritable cirque naturel.

Grâce à ses sols riches en sable et à une altitude variant entre 420 m et 470 m, la vigne ne subit ni stress hydrique ni pollution extérieure, bénéficiant ainsi d'un environnement sain.

Prédateurs naturels et flore sauvage cohabitent, créant un équilibre écologique qui préserve la santé du vignoble.

Avec une production limitée à 10 hectares, les vins reflètent la richesse d'un terroir sablonneux hors normes.

Christain et Pascale privilégient des cépages choisis pour leur capacité à exprimer la plus pure expression de ce terroir unique, oscillant entre la fraîcheur d'un rosé et la profondeur d'un rouge remarquable.





CHATEAU CROIX D'ALLONS

CHATEAU CROIX D'ALLONS-AOP BANDOL

Château Croix d'Allons, joyau de Bandol, cultive ses 9 hectares en agriculture biologique. Mourvèdre dominant, terroir triasique rare : chaque cuvée exprime authenticité provençale, élégance solaire et héritage familial transmis avec passion.



Les terres sont toutes situées sur de rares et très anciennes formations géologiques du Trias (calcaire, dolomie, gypse et cargneule), donnant aux vignes leur caractère d'exception.

Sur ces parcelles, nous retrouvons le cépage de prédilection des Vins de Bandol : le mourvèdre, représentant 70% des plantations.

C'est en 1924, que les arrière-grands-parents de Philippe, Pierre et Maria, font l'acquisition des différentes parcelles du domaine auprès des Pères salésiens de Don Bosco.

Les ruines de leur première cave sont toujours sur la propriété.

Philippe et Florence ont fait le choix de proposer une seule cuvée en Bandol AOP, par millésime et par couleur.



CHARLY NICOLLE-CHABLIS

Le domaine est situé à Fleys, à 4 km de Chablis. Les arrière-grands-parents de Charly Nicolle cultivaient déjà la vigne. À la suite des générations précédentes, le jeune vigneron s'est lancé dans l'aventure.
En 2019 il est élu « Jeune talent de Bourgogne ».



Charly Nicolle sublime le chardonnay. Ses cuvées en Petit-Chablis, Chablis, Premiers et Grands Crus révèlent une qualité remarquable, alliance de tradition familiale et passion moderne, véritable signature d'authenticité viticole.

Installé à Fleys, à 4kilometres de Chablis, il a créé son propre domaine en 2011, choyant ses 17 ha de chardonnay, et s'est imposé comme une valeur sûre du Chablisien.



Lucie Thiéblemont et Charly Nicolle façonnent un domaine où passion et conscience écologique s'unissent.

Philosophie artisanale, approche moderne et transmission familiale guident chaque geste.

Leur intérêt réside dans l'expression pure du chardonnay, sublimé en Chablis, Premiers et Grands Crus. Ensemble, ils créent des vins authentiques, élégants et durables.





CLOS DES GRIVES-JURA

Le Premier Domaine jurassien en Agriculture Biologique labellisé Ecocert depuis 1968.

Le Clos des Grives possède plus de quatre hectares en AOC Côtes-du-Jura. Les cinq cépages jurassiens sont vinifiés au chai à savoir le Chardonnay et le Savagnin pour les blancs, Pinot Noir, Poulsard et Trousseau pour les rouges.



Le Clos des Grives a été créé en 1962 par Monsieur Gaston CHARBONNIER, pionnier en matière de viticulture biologique.

En 1968, Le Clos des Grives fut le premier domaine du Jura labellisé (par l'association Nature et Progrès qui elle-même avait été créée en 1964). Le Label Bio, lui fut créé bien plus tard en 1985. Claude CHARBONNIER, à la mort de son père en 1982, a pris la relève et a continué à exploiter la vigne dans le respect de l'environnement.

Depuis 1968, Le Clos des Grives n'utilise que des terreaux organiques pour le travail du sol, ainsi que du cuivre et du soufre en quantité réduite.

Notre domaine met en lumière le rôle des équilibres biologiques et écologiques ainsi que les dangers que fait courir l'usage des pesticides et des intrants de synthèse pour l'alimentation humaine et l'environnement.

« elle ne nous appartient pas et on a le devoir de la préserver pour les générations futures »



DOMAINE PHILIPPE LE HARDI-BOURGOGNE

Le Domaine Philippe le Hardy, ancien château de Santenay, remonte aux Romains et fut fortifié au IX^e siècle.

Au XIV^e, Philippe le Hardy, duc de Bourgogne, en fit un haut lieu viticole, et sa résidence.

En 1395, il imposa le pinot noir et interdit le gamay jugé rustique et nuisible.



Le Domaine du Château Philippe le Hardy cultive 98 hectares, de Gevrey-Chambertin au nord à Mercurey au Sud, avec une présence forte en côte chalonaise sur l'appellation Mercurey (50 hectares en rouge et 15 en blanc).

Ce ne sont pas moins de 35 climats de Bourgogne qui sont exploités, lesquels sont plantés à 65 % de pinot noir et 35 % de chardonnay.



Toute la complexité du vignoble bourguignon se retrouve dans cette multiplicité de sous-sols et de sols (marne blanche, calcaire dur avec chailles, terrains argilo-calcaires ou sablo-limoneux, etc.), de reliefs/d'expositions (près de 75% de coteaux sur Saint-Aubin et Mercurey, des pentes de plus de 32 %), de microclimats.

Une infinie diversité qui exige une connaissance intime, une perpétuelle adaptation du vigneron, mais aussi une éthique : cultiver les différentes identités sans jamais se départir d'une exigence de qualité, de précision et de respect du vivant.

En 2021, le Château expérimente des vinifications sans soufre et des dynamiques fermentaires dans plusieurs types de contenants, des amphores en grès de 500 litres aux bombonnes en verre. Notre équipe adapte en conséquence les vinifications.



CHÂTEAU DU
MOULIN-À-VENT



CHATEAU DU MOULIN A VENT-BEAUJOLAIS

Le Château du Moulin-à-Vent incarne l'âme noble du Beaujolais, où le Gamay se fait grand vin.

Niché au cœur de l'appellation éponyme, ce domaine iconique fondé en 1732 séduit par la richesse de ses terroirs et l'élégance intemporelle de ses cuvées.



Anciennement appelé Château des Thorins, le domaine s'est imposé comme une référence dès la création des premières AOC en 1924.

Ses vieilles vignes de Gamay noir, (65 ans en moyenne), plantées en très haute densité, s'épanouissent sur 23 lieux-dits distincts, offrant une palette de nuances qui font du Moulin-à-Vent ; le « seigneur des crus du Beaujolais ».



Récompensé dès 1862 à l'Exposition Universelle de Londres, le Château du Moulin-à-Vent incarne trois siècles d'excellence et de prestige du Beaujolais.



Sous l'impulsion de la famille Parinet et de Brice Laffond, le domaine pratique une viticulture biologique, certifiée et intégralement propriétaire, une rareté dans le Beaujolais.

Vendanges manuelles, travail au cheval, sélection massale, viticulture bio et vivante donnent naissance à des vins d'une rare élégance.

Ces derniers sont capables de rivaliser avec les plus grands crus de Bourgogne et du Rhône.

Le domaine défend la capacité du gamay à produire de grands vins de garde.

En 2016 apparaissent les premières vignes blanches (4,5 hectares) du domaine en appellation Pouilly-Fuissé, sous le nom de Roc des Boutires, dans le cœur qualitatif de l'AOC: le fameux hameau de 'Pouilly'.

CHATEAU DE CORCELLES

Grâce à l'achat du domaine par la famille Richard en 1984, Château de Corcelles apparaît comme une icône de la région notamment à Paris. Depuis, le vignoble s'est agrandi et possède aujourd'hui 80 hectares de vigne répartis sur plusieurs appellations. Beaujolais blanc, rosé et rouge, Beaujolais Villages et trois crus ; le Brouilly et son fruité expressif, le Morgon et son grain si particulier, et le Fleurie avec ses nuances de finesse.



Ici, la tradition est un véritable art de vivre : les vins sont élevés « à la bourguignonne ».

Les vendanges, quant à elles, se font exclusivement à la main, perpétuant un geste ancestral qui garantit la sélection des plus belles grappes et une qualité irréprochable.

Un domaine où l'exigence et l'authenticité s'unissent pour donner naissance à des vins de caractère.



« Le Beaujolais est un vignoble en pleine mutation, entre modernisation, artisanat et défis agroécologiques majeurs, pour lequel nous nous devons d'être des acteurs engagés. »
Sébastien Kargul, directeur du Château de Corcelles.



Le Château de Corcelles signe une gamme complète qui reflète la diversité des terroirs du Beaujolais.

Le domaine produit des Beaujolais blanc, Beaujolais rosé, Beaujolais-Villages, ainsi que plusieurs crus emblématiques : Brouilly, Morgon et Fleurie. À ces appellations s'ajoutent deux lieux-dits remarquables, Les Roches en Brouilly et Poncié à Fleurie, qui expriment avec finesse la singularité de leurs sols.

Une collection harmonieuse, entre fraîcheur, fruit et élégance.

MAISON DAMIANO-VALLEE DU RHONE

L'histoire de la Maison Damiano est celle d'une initiative audacieuse de Romain Damiano, qui a transformé son expérience technique en une aventure collaborative et créative, donnant naissance à des cuvées modernes, respectueuses du terroir et porteuses d'une identité forte dans le paysage viticole du Rhône.



Romain Damiano est animé par la passion du vin et l'émergence de nouvelles techniques toujours plus respectueuses des sols et des vignes.

Convaincu que les vignerons locaux ont un savoir-faire unique à partager Romain travaille avec eux pour vous proposer une expression de leur terroir sublimée par ses idées.

Romain élève ses vins dans des contenants variés (barriques, amphores, jarres de grès, porcelaine) propres à chaque parcelle afin de donner une identité singulière à chaque cuvée.

Le travail de vinification s'effectue par Romain, directement chez le viticulteur.

Les cuvées ne cherchent pas à uniformiser, mais à révéler la singularité des cépages et des sols.

Sa démarche repose sur le respect des sols et de la biodiversité, avec une approche moderne et durable



Maison Damiano incarne une nouvelle génération de créateurs de vin, portée par la passion de Romain Damiano.

Sa philosophie repose sur la durabilité, la collaboration humaine et une créativité libre, donnant naissance à des cuvées singulières qui racontent une histoire de terroir et de valeurs.

CHATEAU DE SANCERRE-LOIRE

En plein cœur de la France, Sancerre et son imprenable Château féodal ont été la cible de nombreuses guerres et attaques.

Le Château de Sancerre est l'un des rares châteaux à porter le nom d'une appellation – telles Margaux ou Pommard.



Situé sur la rive gauche de la Loire, dominant un terroir unique de 4 sols différents, ce dernier compte 55 hectares de vignoble.

Le vin du Château de Sancerre est vinifié et élevé jusqu'à sa mise en bouteille, directement au Château. "Passe avant le meilleur", telle était la devise du Connétable de Sancerre (celle des Comtes de Champagne, dont les Sancerre sont une branche cadette).

Redoutable homme de guerre, le Connétable était aussi l'heureux propriétaire de ce fabuleux vignoble.

Cette devise est aujourd'hui toujours fièrement clamée.



Ce château cultive ses 57 hectares avec une exigence durable.

Ses vins, issus de quatre sols distincts, reflètent une identité ligérienne singulière, alliant tradition, innovation et responsabilité environnementale.



DOMAINE DE LA PERRUCHE - LOIRE

Situé à Montsoreau, le Domaine de la Perruche possède 43 hectares de tuffeau qui révèlent Cabernet Franc et Chenin, offrant des cuvées fines, authentiques et certifiées Haute Valeur Environnementale, reflet d'un terroir d'exception.



Le Domaine de la Perruche fut fondé dans les années 60 avec 25 ha de vignes.

Surplombant la vallée de la Loire, le vignoble en altitude est protégé des gélées printanières et son exposition au soleil estival permet les vins si caractéristiques du domaine.

Les perruches, petites pierres fossilisées formées à partir d'argile et de silex, ont fait la renommée du terroir, des vins jusqu'à donner leur nom au Domaine aujourd'hui si réputé.



L'ensemble du vignoble est labellisé HVE niveau 3 (Haute Valeur Environnementale), une certification d'exploitation qui atteste d'une obligation de résultats en matière de biodiversité, de gestion de la fertilisation, d'irrigation et de la stratégie phytosanitaire.





CHÂTEAU
CASSEMICHÈRE

CHATEAU CASSEMICHÈRE - LOIRE

Berceau historique du Muscadet, le Château de la Cassemichère, fondé au XVII^e siècle à La Chapelle-Heulin, cultive 28 hectares de vignes.

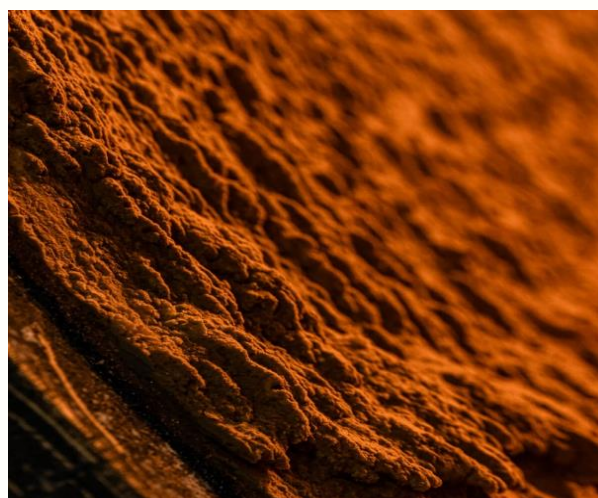
Ses vins authentiques reflètent tradition et l'authenticité du terroir nantais.

La devise du château — « Ni témérité, ni timidité, fidélité » — résume son approche : respect du terroir, constance dans la qualité et attachement à l'identité ligérienne.



Les vins expriment une fraîcheur cristalline, une minéralité affirmée et une grande élégance. Les jus sont vinifiés en cuves inox ou béton, dans un esprit de pureté et de respect du fruit. La fermentation se déroule lentement, à basse température, pour conserver les arômes délicats de fleurs blanches et d'agrumes.

L'élevage sur lies, pratiqué au Château de la Cassemichère, consiste à laisser le vin reposer sur ses levures fines après fermentation.



Cette méthode traditionnelle protège naturellement le vin, enrichit sa texture et développe des arômes subtils de brioche et de noisette. Elle confère aux Muscadets une fraîcheur cristalline, une rondeur élégante et un potentiel de garde remarquable, faisant de cette technique une véritable signature du terroir nantais.



MUSCADET SEVRE-ET-MAINE « LOUP DE MER »

🍇 Melon de Bourgogne

MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE

🍇 Melon de Bourgogne

Elevage 8 mois sur lies en cuve inox

MUSCADET SEVRE ET MAINE 1601

🍇 Melon de bourgogne

Elevage en barrique 1 an sur lies



DOMAINE des HARDIÈRES

DOMAINE DES HARDIERES-LOIRE

Le Domaine des Hardières, fondé dans les années 1960 au cœur de la vallée du Layon, s'est rapidement distingué par son audace et son esprit pionnier. Alors que la région était surtout réputée pour ses grands vins blancs, il fut l'un des premiers à vinifier des rouges, marquant une étape importante dans l'histoire viticole ligérienne.



Surplombant le Layon, affluent de la Loire, le domaine et son vignoble connaissent des brumes matinales et des après-midi ensoleillés.

Son terroir exceptionnel a favorisé une quête permanente de l'excellence pour ses vins : un vignoble entièrement sur coteaux, bien exposé et bien drainé et des sols schisteux permettant de belles maturités.

Outre d'offrir un cadre bucolique propice à la contemplation, le domaine réunit tous les atouts d'un vignoble en parfaite santé.

S'il est privilégié, le domaine des Hardières ne se repose pas pour autant sur ses acquis : historiquement reconnu pour ses Grands Vins Blancs, il devient en 1961 précurseur pour vinifier les « premiers rouges de Loire ».

Le domaine est à présent certifié en agriculture biologique et promet ainsi de conserver les bienfaits de son terroir pour les nombreux millésimes à venir.



ANJOU BLANC « LES PETITS GARS »

Chenin

Vinification en cuves et en fûts de chêne de 400L puis élevage en barrique durant 12 mois.

ANJOU VILLAGES « LES ETENDARDS »

Cabernet Franc

Elevé à 80% en barrique et à 20% en cuve inox.

ANJOU BLANC « LES BONNES BLANCHES »

Chenin

Fermentation alcoolique en jarre en grés de 12 hl, pas de fermentation malolactiques, puis 8 mois d'élevage en jarre ovoïdale.

CHÂTEAU DE LA MAR

CHATEAU DE LA MAR – SAVOIE CRU MARESTEL

Jongieux, L'avant-pays savoyard.

Édifié il y a plus de 800 ans, l'histoire du château a été marquée principalement par deux familles : la famille de La Mar et la famille de Mareste qui vont alternativement occuper les terres et le château et donner leurs noms au château et au coteau.



Considéré pour beaucoup comme l'un des plus beaux terroirs de Savoie, le cru Marestel s'étend sur 22 hectares, dont 6 sont la propriété du Château de La Mar.

Ce qui fait du château le plus grand domaine viticole d'un seul tenant.



Un travail attentionné de la vigne La préservation de notre terroir et savoir-faire passe aussi par notre engagement environnemental. Nous avons fait le choix, en cohérence avec nos valeurs, de travailler nos vignes en agriculture raisonnée.

Depuis quelques années, nous sommes certifiés HVE 3 qui est un label de Haute Qualité Environnementale.



Une combinaison unique en Savoie d'un château et d'un vignoble attenant.

Le domaine produit 6 cuvées :

4 blancs issus de l'Altesse et 2 rouges (Mondeuse et Pinot).

Domaine : 6 hectares – 7 000 pieds par hectare.

Sol : Éboulis argilo-calcaires de type marneux du Kimméridgien.

Exposition : Les terrasses sont extrêmement abruptes et profitent d'une exposition plein ouest. La proximité du Rhône crée un micro-climat favorable aux vignes.

Quantité : entre 30 000 et 40 000 bouteilles



DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —

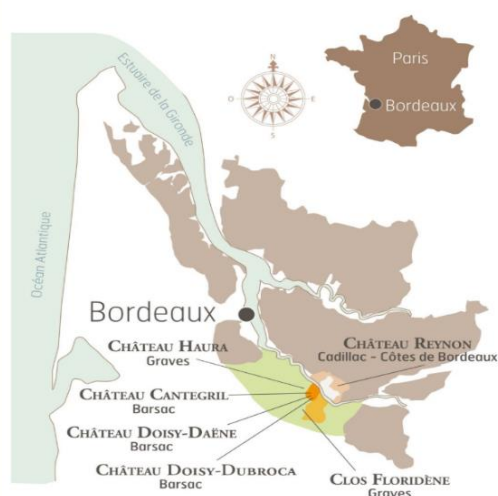
DOMAINES DUBOURDIEU

Les domaines Denis Dubourdieu sont situés de part et d'autre de la Garonne au carrefour des appellations des Graves, des Côtes de Bordeaux et de Sauternes-Barsac.

La diversité géologique de cette zone confèrent à nos vins une identité forte et unique. En effet les argiles profondes des côtes de Bordeaux sur la rive droite du fleuve font face aux calcaires de Barsac et aux Graves typiques de la rive gauche.



NOS DOMAINES :
de part et d'autre du fleuve...



Denis Dubourdieu est à la fois un scientifique et un praticien de la vigne et du vin.

Agronome de formation, Professeur d'Œnologie à l'Université de Bordeaux depuis 1987, il a développé ses activités de recherche dans le domaine des levures, des arômes et des colloïdes.

Denis Dubourdieu a également été à l'initiative de la construction de L'ISVV (Institut des sciences de la vigne et du vin) situé dans le sud de l'agglomération Bordelaise regroupant l'ensemble des disciplines du secteur. Denis Dubourdieu en est resté le directeur général jusqu'en 2016.

Les différentes propriétés, sont exclusivement entretenues par les labours traditionnels, le sol ne reçoit aucun herbicide.

Les fumures organiques sont à base de compost végétaux. Un soin particulier est apporté à la taille et aux ébourgeonnages, exclusivement effectués par les vignerons des domaines, dans le souci d'optimiser la qualité des vendanges et la longévité de la vigne.

Palissages, effeuillages et éclaircissages sont effectués à la main avec un soin méticuleux.

Denis Dubourdieu est considéré comme l'un des meilleurs spécialistes de la vinification et de l'élevage des vins blancs.

Les travaux de son équipe ont aussi largement contribué à améliorer la connaissance de l'arôme des vins rouges.

Ces avancées œnologiques doublées des traditions et du savoir-faire familial confèrent à nos domaines un style unique et singulier. Son style, marqué par une grande pureté aromatique, préférant la complexité à la puissance, se reconnaît dans ses vins





COUTANSEAUX AÎNÉ

COGNAC

COUTANSEAUX-COGNAC

Depuis sa fondation en 1767 par Louis Coutanseaux, l'histoire de la maison Coutanseaux Aîné incarne l'excellence à la française. Celle d'un héritage familial, perpétué avec passion sur plusieurs générations pour sublimer le terroir de la Grande Champagne, le 1er cru de Cognac.



Au sein des chais Coutanseaux, la distillation figure comme l'étape la plus cruciale. Un procédé long et délicat requérant une attention constante pour extraire les eaux-de-vie les plus pures et les plus aromatiques. Pour favoriser l'éclosion de ces notes les plus intenses, dotées d'une belle complexité, la distillation est réalisée sur lies. Un procédé signature de la Maison Coutanseaux, qui agit comme un révélateur du potentiel organoleptique de nos eaux de vie.



A la fin des vendanges, le vin obtenu est distillé entre le mois d'octobre et le 31 mars de l'année suivante, dans le respect d'un cahier des charges très précis. Cette étape, réalisée dans de grands alambics en cuivre, est indispensable pour transformer le vin en eau-de-vie. Il faut compter 9 litres de vin pour obtenir 1 litre d'eau-de-vie, ce qui donne un bel aperçu de la rareté de ce spiritueux. L'étape de la distillation s'effectue en deux temps. La première distillation permet d'obtenir un brouillis à 30 degrés, qui va être transformé par une deuxième distillation, en un spiritueux à 70 degrés.



Chez Coutanseaux Aîné, le temps est considéré comme un véritable partenaire. La maison fonde l'identité de ses cognacs sur un vieillissement long (au minimum 15 ans) garantissant des eaux-de-vie pleinement abouties et d'une grande finesse.

Les eaux-de-vie passent d'abord quelques mois en fûts neufs, où elles s'imprègnent du bois, avant d'être transférées dans de vieux fûts pour poursuivre leur évolution.

Le vieillissement se déroule dans des chais humides, avec des fûts enterrés à mi-hauteur, un environnement essentiel pour affiner les arômes.

L'ensemble de ces choix (qualité du bois, gestion des fûts, atmosphère des chais) compose une véritable partition qui permet d'obtenir des cognacs alliant équilibre, complexité et élégance.

Qui suis-je ?

Après douze années passées en sommellerie à conseiller des clients en restauration étoilée et six années à défendre des domaines avec conviction sur le terrain, j'ai décidé de franchir une nouvelle étape : je lance Agence Myrtille, dédiée à la représentation commerciale de Champagne, vins et spiritueux sur les Alpes-Maritimes et Monaco.

Un projet mûri, réfléchi... et assumé.

Parce qu'à force de parler terroir, précision et identité, il était temps de créer la mienne.

Mon ambition est simple : accompagner les restaurateurs et cavistes avec une sélection cohérente, exigeante et humaine, et offrir aux vignerons et maisons une présence forte sur un marché où la qualité et la constance ne sont pas des options. Je mets au service de chacun une double expertise (technique et commerciale) affinée au fil des années, des dégustations, des rencontres et des kilomètres.

Avec, je l'avoue, une pointe d'audace : celle qui fait avancer les projets, ouvrir les portes et parfois déboucher les bouteilles un peu plus vite que prévu.

Agence Myrtille, c'est une vision claire : représenter des producteurs qui ont quelque chose à dire, et accompagner des professionnels qui veulent proposer plus qu'une simple référence sur une carte.

C'est aussi une manière de travailler où le sérieux n'empêche pas l'énergie, et où l'humour reste un excellent allié — même dans les négociations les plus corsées.

Myrtille



AGENCE MYRTILLE

06 89 91 63 43

myrtille@agencemyrtille.fr

www.agencemyrtille.fr