



les Domaines
Jean-Pierre RAMBIER

HAUT-LIROU

Domaine viticole familial depuis 1848, le Domaine Haut-Lirou s'étend aujourd'hui sur 110 hectares au cœur du Pic Saint Loup, disséminés dans la garrigue en 50 clos, sur des calcaires durs en terrasses et sur des terroirs d'argilo-calcaires, de marne et de basalte.



100% Viognier

IGP Pays d'OC **Blanc** 2025

Fraîcheur, gourmandise et élégance

Cépage 100% Viognier

Terroir Terroir argilo-calcaire

Rendement 53 hl/ha

Vinification
Vendanges et réception de la récolte aux aurores pour bénéficier de la fraîcheur nocturne. Pressurage direct par pressoir pneumatique à membrane, nombre de rebêches limité pour éviter la trituration. Le moût est enzymé (pectinases) et refroidi à T<10°C pr faciliter la clarification. Débourbage réalisé 24h après encuvage; bourbes (riches en précurseurs aromatiques) filtrées puis éventuellement réincorporées à la cuve en fonction de leur qualité. Le choix de la levure de fermentation se porte sur une souche valorisatrice d'arômes variétaux types terpènes et révélatrice de la complexité aromatique du cépage Viognier; la température est maîtrisée tout au long de la fermentation (<20°C). Une petite partie du volume (5%) effectue sa fermentation en fût de chêne français avant d'être réincorporé à la cuve. Après assemblage et soutirage, le vin est clarifié par collage à l'ichtyocolle (colle de poisson) et filtré pr obtenir une robe parfaitement limpide et brillante.

Élevage 5 mois Cuve Inox

Notes de dégustation
La robe couleur vieil or aux reflets pâles est brillante et lumineuse. Le 1^{er} nez est frais et expressif, marqué par le kumquat, des notes d'abricot confituré avec une subtile touche de noisette grillée. Le bouquet gagne en ampleur et en gourmandise, avec des notes crémeuses évoquant la panna cotta, la pêche et nectarine, complétées par une délicate expression florale. Une attaque tendre et fraîche, de texture légèrement grasse qui tapisse agréablement le palais. Le profil aromatique évolue vers des notes d'écorce d'orange confite et de coing. Une fine amertume structurante vient soutenir la fraîcheur, apportant tension et longueur à la finale, qui est fraîche et équilibrée, portée par une agréable persistance aromatique intense.

Accords gourmands
Idéal à l'apéritif – Tajine d'agneau aux fruits secs / escargots de pâte levée à la gelée de coing et amandes grillées

Garde Prêt à consommer (1 an)

Cœnologues Marie Baralon, Chloé Tien, Jean Natoli (œnologue conseil)

Récompenses
Mill. 2022: Médaille d'OR au Concours des Grands Vins de Macon 2023
Mill. 2023: 2** Guide Hachette des Vins 2024
Mill. 2025: Médaille Bronze au Concours des Grands Vins de Macon 2026

Prix Public France 8 euros TTC

Données techniques

Degré Alc. (en %) 14

Bouteille 75CL Bourgogne ecova evol 395 g

Carton 6 Bouteilles (3x2 couchés) 7,4 kg – 31 x 26 x 19cm

Palette 594 bouteilles 99 cartons (9 rangs de 11 cartons)

EAN Bouteille 3760117250626

EAN Carton 3760117250619



LES DOMAINES JEAN-PIERRE RAMBIER

Domaine Haut-Lirou, Le Triadou

34270 St-Jean-de-Cuculles

+33(0)4 67 55 38 50

info@lesdomainesjeanpierrerrambier.com

www.lesdomainesjeanpierrerrambier.com

Tous nos vins sont mis en bouteille au domaine