



Domaine Cyril Courvoisier

Vigneron

22 chemin des églantiers • 07130 Cornas

contact@domainecyrilcourvoisier.com



Domaine Cyril Courvoisier

—
FICHES TECHNIQUES



Domaine Cyril Courvoisier

Vigneron

22 chemin des églantiers • 07130 Cornas
contact@domainecyrilcourvoisier.com

LES PAYSAGES

FICHE TECHNIQUE 1/1

Les sols dans lesquels plongent les racines de mes vignes sont essentiellement des sols peu profonds d'origine volcanique.

Effectivement, on retrouve fréquemment des sols très sableux issus de la dégradation du granite. C'est le sol dans lequel la Syrah donne son expression la plus complexe. Il confère à la Marsanne et la Roussanne un caractère frais.

Quelques terrasses de Chaillot sont plantées dans des sols argileux sur une matrice de grès siliceux. La Syrah y acquiert une expression tannique très soyeuse.

Quelques loess sont présents localement (accumulations de limons et argiles issus de l'érosion éolienne). Ils ont un apport intéressant dans l'équilibre des vins, notamment sur les vins blancs.

Un dernier type de sol est présent sur le domaine : il s'agit des sols d'origine sédimentaire, que l'on va rencontrer dans la plaine alluvionnaire de Cornas et dans les contreforts du massif de Crussol à Saint Péray. Ils subliment notamment l'amplitude en bouche des vins blancs.

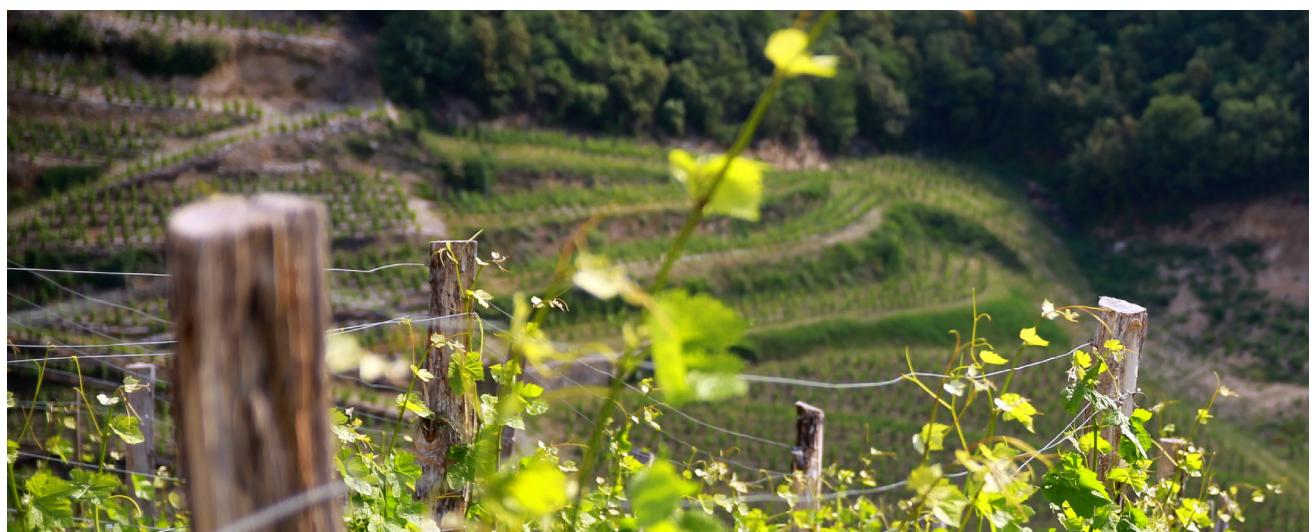
Le climat local est dit semi-continental avec une forte influence méditerranéenne. L'ensoleillement est généreux, le vent dominant est le mistral, formidable allié pour protéger nos raisins.

Les hivers sont marqués, les printemps et surtout les automnes sont pluvieux. La période début septembre à fin novembre peut être le théâtre d'épisodes cévenols, pluies diluviales qui peuvent générer de l'érosion sur nos sols à forte pente. Les étés sont chauds et très secs.

Je cultive plusieurs cépages :

- La **Syrah** en **Saint Joseph** et **Cornas**. Celle-ci trouve dans ces terroirs sa meilleure expression en termes de finesse, d'équilibre et de complexité.
- La **Syrah**, le **Grenache**, le **Dureza** et quelques autres vieux cépages en Vin de France.
- La **Marsanne** et la **Roussanne** sont présentes à Saint Péray. La Marsanne confère notamment des arômes floraux alors que la Roussanne se distingue par sa fraîcheur et ses arômes d'abricot et fruits exotiques

Je veille à ce que chaque parcelle du domaine soit entourée de haies, bosquets, talus enherbés, murettes en pierres sèches. L'ensemble est très favorable à la biodiversité, la régulation hydraulique et climatique. Il en va de même pour l'intérêt paysager et le bien-être du vigneron...





Domaine Cyril Courvoisier

Vigneron

22 chemin des églantiers • 07130 Cornas
contact@domainecyrilcourvoisier.com

L'ATELIER VIGNERON

FICHE TECHNIQUE 1/1

Ma philosophie est de produire des vins de plaisir et de gastronomie en même temps. Je recherche en permanence la fraîcheur et le caractère fruité dans mes vins.

Cela commence bien sûr par le choix du matériel végétal. Les sols sont particulièrement étudiés et travaillés de manière à respecter ou améliorer leur potentiel de réserve et leur biodiversité. La vigne doit effectivement y trouver un équilibre nutritionnel optimal afin de produire des raisins sains et équilibrés.

L'enherbement ou le paillage sont développés afin de favoriser la vie du sol, prévenir l'érosion et favoriser la faune auxiliaire.

Les vignes sont méticuleusement accompagnées dans leur développement par des travaux uniquement manuels. Mon objectif est d'atteindre une maturité optimale visant des vins fruités et de grande fraîcheur. Les vendanges, manuelles, sont effectuées le matin afin de récolter des raisins frais.

Ce travail qualitatif et respectueux des terroirs et des vins m'impose une technicité et un suivi importants. Afin de maîtriser toutes ces étapes, j'ai choisi volontairement de cultiver des surfaces limitées, qui permettront à terme de produire un peu moins de 10 000 flacons par millésime.





Domaine Cyril Courvoisier

Vignerons

22 chemin des églantiers • 07130 Cornas
contact@domainecyrilcourvoisier.com

LES FLACONS

FICHE TECHNIQUE 1/2

Les vinifications sont douces, avec peu d'interventions. C'est juste un accompagnement des levures et bactéries indigènes qui vont transformer les jus en vin. L'élevage en vieux fûts ou cuves en grès est précis et respectueux du fruit.

Les raisins blancs sont foulés et pressés de manière douce dans un pressoir vertical en bois. Les jus fermentent en cuve inox. Le vin obtenu est ensuite soutiré et élevé en vieux tonneaux ou cuve en grès pendant 12 mois. La fermentation malolactique se fait généralement avant l'hiver. Le vin est ensuite mis en bouteille, généralement sans filtration ni collage. Un sulfitage modéré permet de le protéger.

Les raisins rouges sont mis en cuve inox grappe entière. Après quelques jours, ils sont foulés puis pigés régulièrement. La fermentation est rapide et la macération dure environ 12 à 20 jours selon dégustation. Après pressurage, j'élève mes vins rouges comme mes blancs, en tonneaux qui ont connu 4 à 8 vins. La mise en bouteille est effectuée sans filtration, avec un léger sulfitage.

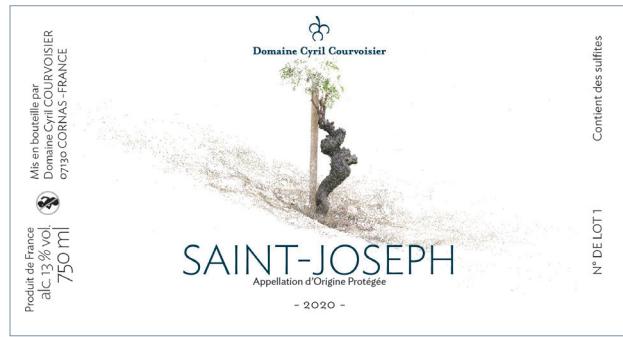




Domaine Cyril Courvoisier

Vigneron

22 chemin des églantiers • 07130 Cornas
contact@domainecyrilcourvoisier.com



- SAINT JOSEPH
- SOL DE GORE SUR GRANITE DÉCOMPOSÉ AVEC UNE TERRASSE DE LOESS
- EXPOSITION EST
- PENTE 40%
- ALTITUDE 150 M
- ENCÉPAGEMENT SYRAH (VIGNES ANCIENNES)
- ÉLEVAGE 12 MOIS

LES FLACONS

FICHE TECHNIQUE 2/2



- CORNAS, LIEU-DIT LES CÔTES
- SOL SUPERFICIEL DE GORE SUR GRANITE DÉGRADÉ ET LOESS DANS UNE FAILLE GÉOLOGIQUE
- EXPOSITION EST
- PENTE 40 %
- ALTITUDE 330 M
- ENCÉPAGEMENT SYRAH (FORTE PROPORTION DE SÉLECTIONS MASSALES)
- ÉLEVAGE 12 À 18 MOIS



- CORNAS, LIEU-DIT CHAILLET
- SOL DE GORE SUR GRANITE DÉCOMPOSÉ POUR MOITIÉ ET SOL ARGILEUX SUR GRÈS POUR L'AUTRE MOITIÉ
- EXPOSITION EST-NORD-EST
- PENTE 50 À 60%
- ALTITUDE 200 M
- ENCÉPAGEMENT SYRAH (MOITIÉ EN SÉLECTION MASSALE)
- ÉLEVAGE 12 À 18 MOIS



- SOLS ARGILE SABLEUX ALLUVIONNAIRES AVEC GALETS
- PLAINE
- ALTITUDE 120 M
- ENCÉPAGEMENT SYRAH, GRENACHE, DUREZA, ETC.
- ÉLEVAGE 12 MOIS



Domaine Cyril Courvoisier

Vigneron

22 chemin des églantiers • 07130 Cornas

contact@domainecyrilcourvoisier.com



Domaine Cyril Courvoisier

—
SPECIFICATIONS



Domaine Cyril Courvoisier

Vigneron

22 chemin des églantiers • 07130 Cornas
contact@domainecyrilcourvoisier.com

THE LANDSCAPES

SPECIFICATIONS 1/1

The soils where I plant grapevine roots are essentially shallow soils and of volcanic origin.

It is common to find sandy soils derived from granitic degradation. This soil type gives Syrah the most complex expression. It gives the varietals of Marsanne and Roussanne a fresh personality.

Some Chaillot terraces are planted in clay soils moulded in sandstone. The Syrah on these soils acquires a silky tannic expression.

Some loess are present locally (an accumulation of lime and clay due to wind erosion) They contribute to the interesting balance in the wine, particularly the white wine.

One last soil exists on the site of the Domain. It is soils from sedimentary origins that we will find in the alluvial plains of Cornas and in the Massif of Crussol in Saint Peray. They especially enhance the sublime degree of the white wines.

The local climate is classified as semi-continental with a strong Mediterranean influence. The sunshine is generous, "Le Mistral" is a dominant wind, an amazing ally to protect our grapes.

The winters are strong, the springs and particularly autumns are rainy. The period from September to end of November is marked by the Cevenols events (violent storms and rainfalls), which can cause erosion on our steep slope soils. Summers are really hot and dry.

I cultivate several grape varieties:

- **Syrah:** Saint Joseph and Cornas. Syrah amongst these terroirs provides the finest subtlety, balance and complex expression.
- **Syrah, Grenache, Dureza** et some other old varieties in Vin de France.
- **Marsanne and Roussanne:** Grow in St Peray, Marsanne especially gives floral aroma, whereas Roussanne differs from its freshness and its apricot and exotic fruit aromas.

I check every parcel of the domain to make sure they are surrounded by edges, grooves, grassy slopes, dry stone low walls. The combination of all of this, is very favourable to bio-diversity, hydraulic and climatic regulation. Same for the benefits of landscapes and for the welfare of the vigneron.





Domaine Cyril Courvoisier

Vigneron

22 chemin des églantiers • 07130 Cornas
contact@domainecyrilcourvoisier.com

VIGNERON WORKSHOP

SPECIFICATIONS 1/1

My philosophy is to produce wines which give pleasure and gastronomy at the same time. I always try to have freshness and fruity characters in my wines.

Obviously, it starts by choosing vegetal material. Soils are especially studied and managed to respect their potential, fertility and bio-diversity. The vine should find an optimal nutritional balance to produce healthy and balanced grapes.

Grass growing or mulching are developed to stimulate soils life, prevent erosion and favour auxiliary fauna.

Vines are meticulously accompanied in their development only by manual labour. My goal is to reach an optimal maturity, to obtain fruit and very fresh wines. Harvest is manually done on mornings to pick fresh grapes.

This qualities and respectful work on terraces and on wines impose to myself a technical and important aftercare. To master all of these steps, I voluntarily choose to cultivate limited surface area, which could at the end produce almost 10,000 vintage bottles.





Domaine Cyril Courvoisier

Vigneron

22 chemin des églantiers • 07130 Cornas
contact@domainecyrilcourvoisier.com

THE BOTTLES

SPECIFICATIONS 1/2

The winemaking is soft with little intervention. It is just to support the indigenous yeast, which will transform the juice into wine. Aging the wine in old barrels or sandstone tanks is precise respectful of the fruit.

White grapes are crushed and pressed softly in vertical wooden press. The juices are fermented in a stainless-steel tank. Then wine is extracted and aged in old barrels or sandstone tanks for 12 months. Generally malolactic fermentation is finished before winter. The wine is bottled, generally without fining and filtration. There are moderate sulphur additions to protect the wine from oxidation.

Whole bunch Syrah grapes are put in stainless steel, after a few days, they are crushed and frequently foot plunged (“pigeage”), fermentation is quick and maceration last approximately 12 to 20 days according to samplings.

Following pressing the grapes, I keep my red wines like my white wines in older barrels that have been used 4 to 8 times prior. Bottling is done without filtration and with mild sulphite additions.

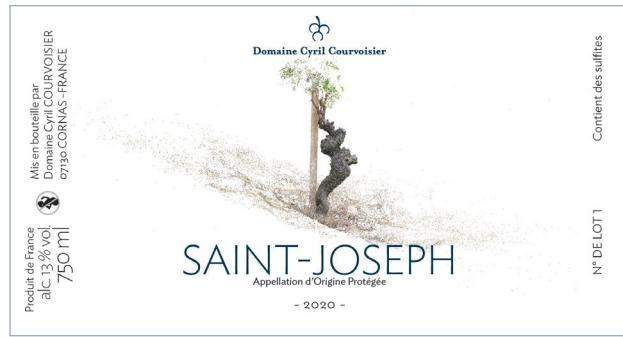




Domaine Cyril Courvoisier

Vigneron

22 chemin des églantiers • 07130 Cornas
contact@domainecyrilcourvoisier.com



- SAINT JOSEPH
- SOL DE GORE SUR GRANITE DÉCOMPOSÉ AVEC UNE TERRASSE DE LOESS
- EXPOSITION EST
- PENTE 40%
- ALTITUDE 150 M
- ENCÉPAGEMENT SYRAH (VIGNES ANCIENNES)
- ÉLEVAGE 12 MOIS

THE BOTTLES

SPECIFICATIONS 2/2



- CORNAS, LIEU-DIT LES CôTES
- SOL SUPERFICIEL DE GORE SUR GRANITE DÉGRADÉ ET LOESS DANS UNE FAILLE GÉOLOGIQUE
- EXPOSITION EST
- PENTE 40 %
- ALTITUDE 330 M
- ENCÉPAGEMENT SYRAH (FORTE PROPORTION DE SÉLECTIONS MASSALES)
- ÉLEVAGE 12 À 18 MOIS



- CORNAS, LIEU-DIT CHAILLOT
- SOL DE GORE SUR GRANITE DÉCOMPOSÉ POUR MOITIÉ ET SOL ARGILEUX SUR GRÈS POUR L'AUTRE MOITIÉ
- EXPOSITION EST-NORD-EST
- PENTE 50 À 60%
- ALTITUDE 200 M
- ENCÉPAGEMENT SYRAH (MOITIÉ EN SÉLECTION MASSALE)
- ÉLEVAGE 12 À 18 MOIS



- SOLS ARGILE SABLEUX ALLUVIONNAIRES AVEC GALETS
- PLAINE
- ALTITUDE 120 M
- ENCÉPAGEMENT SYRAH, GRENACHE, DUREZA, ETC.
- ÉLEVAGE 12 MOIS