

Entre la Méditerranée et la garrigue, à 10 km au sud de Montpellier, notre Domaine se situe au cœur du village de Villeneuve-lès-Maguelone. Caractéristiques de l'architecture viticole languedocienne, nos bâtiments abritent encore l'ancien chai où le vin était élevé dans des "foudres" de 200 hl. Le chai de vinification actuel a été rénové en 2002.



Aujourd'hui, sur notre vignoble de 35 ha se côtoient les cépages traditionnels (Grenache, Syrah, Mourvèdre...) et les variétés récentes de la région (Marselan, Merlot, Caladoc, Chasan...). Toutes nos parcelles sont conduites dans un profond respect de l'environnement.

Cinq hectares d'oliviers ont été plantés en 2005 sur les terres du Domaine.



Le Caveau, installé dans les anciennes écuries conservées en parfait état d'origine, laisse imaginer le riche passé viticole du Domaine. Ce cadre totalement unique nous permet aujourd'hui de faire découvrir aux visiteurs les produits qui composent notre gamme.

Chacun s'enrichit sur place d'une information sur l'origine et la spécificité de nos vins, ou d'une dégustation commentée et agrémentée de conseils.

A 5 mn du Domaine, se trouve une réserve naturelle entre mer et étangs, au milieu des flamands roses. La plage, préservée de toute construction, s'étend sur 9 km, le long de la Méditerranée. Une promenade conduit à l'insolite et majestueuse Cathédrale de Maguelone, construite sur une presqu'île.



A découvrir aussi, les paysages magiques des anciens salins de l'étang de l'Arnel.

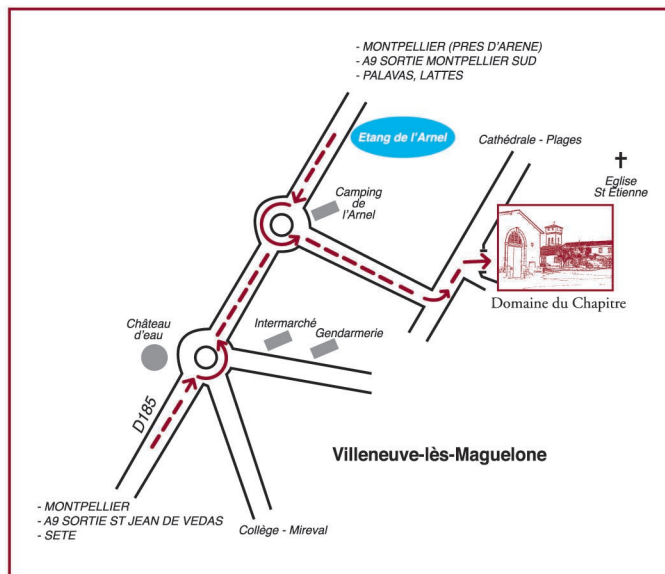


Au nord du village, trône le massif de la Gardiole. De nombreux chemins y serpentent dans la garrigue et offrent une vue unique sur le littoral, le bassin de Thau et l'arrière-pays.



Notre caveau vous accueille :

DE JUIN A SEPTEMBRE	D'OCTOBRE A MAI
Du mardi au vendredi	Du mardi au vendredi
de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h.	de 9h à 12h et de 13h à 18h.
Le samedi de 9h à 12h30.	Le samedi de 9h à 12h30.



Cédric Photos - J&J Apollinaire - Vanessa Liger - DMP CHALAGUER - 34000 Clermont l'Hérault

Domaine du Chapitre
170 boulevard du Chapitre
34750 VILLENEUVE-LES-MAGUELONE
Tél. 04 67 69 48 04 - Fax 04 67 69 53 14
chapitre@supagro.inra.fr

Domaine du Chapitre



Villeneuve-lès-Maguelone
Hérault



Aranel blanc

Nous cultivons une des très rares parcelles d'Aranel plantées en France. Ce cépage donne un vin équilibré qui se distingue par une fraîcheur remarquable pour un blanc méditerranéen. Les notes prononcées d'agrumes frais épousent les arômes délicats de fruits à chair blanche. *Très agréable à l'apéritif, l'Aranel joue aussi l'accord parfait avec les fruits de mer...*

Chasan blanc

Le cépage Chasan est cultivé sur un terroir frais afin d'obtenir un vin blanc aromatique et volumineux en bouche. Son nez complexe dévoile des notes exotiques puis évolue pour donner des arômes de fruits séchés. Sa bouche toute en rondeur assure une agréable persistance qui justifie à elle seule notre coup de cœur pour ce cépage.

Le Chasan met en valeur le poisson cuisiné à l'huile d'olive, relevé d'herbes et d'épices.



Caladoc rosé

Ce cépage cultivé depuis 15 ans sur le Domaine donne un vin rosé coloré et gourmand marqué par des notes de fruits rouges. Rond et ample, il s'aiguise d'une pointe d'acidité qui lui confère un parfait équilibre et une bonne persistance en bouche.

Le Caladoc dévoile sa nature généreuse dans l'ambiance conviviale d'un repas aux couleurs aromatiques du Sud...



Alliance rouge

Cette cuvée, reflet du vignoble Languedocien, est baptisée ainsi pour symboliser l'union de la Syrah, du Merlot et du Marselan. Nous les marions pour réussir un vin d'une superbe complexité aromatique à laquelle s'ajoute la concentration d'une récolte modérée. Il met en valeur la gourmandise des fruits noirs sur un fond de tanins nets et matures. *L'Alliance s'accorde aussi bien à une volaille goûteuse qu'à une belle grillade ou encore des légumes farcis...*

Marselan rouge

Fort de son fantastique potentiel, le Marselan est vinifié en cépage pur. Nous le cultivons en recherchant une parfaite concentration des baies. A pleine maturation, nous le vinifions patiemment en cuvaison longue. Ce vin atypique et puissant offre une exceptionnelle palette aromatique. Les notes intenses de fruits noirs et d'épices s'expriment sur un tanin soyeux et velouté.

Ce vin exprime son originalité sur des viandes rouges, un magret ou des fromages de caractère. Il est important de l'aérer avant dégustation.



Délice rouge

Cette cuvée joue avec le tempérament puissant du cépage Marselan et la rondeur d'un élevage patient en fût de chêne. Nous accordons les attentions les plus nobles à ce vin. Un choix minutieux des barriques, une pointe de Syrah, un soupçon de Merlot. Au final la bouche souple et fruitée où l'on retrouve des arômes de fruits noirs et de cacao, s'agrémentent d'agréables notes vanillées.

L'harmonie est parfaite avec les plats d'automne, le gibier ainsi que les fromages des grandes AOC...

Huile d'olive

Sur 5 ha, nous cultivons différentes variétés comme l'Arboussane, l'Arbequine, la Rougette ou encore la Picholine. Nos huiles ne sont pas filtrées afin de préserver tous leurs arômes, ce qui explique leurs robes denses. (Bouteilles de 75 cl, 1 litre, et bidons de 3 litres.)



Carton Découverte

Les 6 bouteilles de notre gamme, deux blancs, un rosé et trois rouges, une manière de découvrir notre diversité de cépages.

Fontaine à vin

Vin de Pays d'Oc
Rouge : Syrah et Merlot
Rosé : Syrah
Fontaine de 5 litres.



Les Pailles de l'Arnel

Après une vendange manuelle, nous disposons les grappes sur des canisses. En quelques semaines elles se concentrent lentement en sucre. Grâce à cette technique, le "passerillage" nous obtenons un vin naturellement doux. Une véritable gourmandise à associer à un foie gras ou un dessert.



Raisin de table

De début août à fin septembre, nous proposons plusieurs variétés notamment le Danuta, un raisin blanc sans pépin.