



Le Chemin

•

SI VIS PACEM PARA VINUM

Notre histoire



Passionnés de vin, nous – Matthieu & Franck – sommes liés d'amitié au travers de nos sessions de dégustation « à l'aveugle ». Cette passion commune a progressivement relégué au second plan nos anciens métiers respectifs. Puis la folle idée a viré à l'obsession : être vignerons.



L'aventure se concrétise en 2018 avec la reprise de nos premières parcelles, au cœur de la dynamique appellation Terrasses du Larzac.

Les parcelles du Domaine sont situées sur les communes d'Arboras, Saint-Saturnin-de-Lucian et Saint-André-de-Sangonis, terroirs présentant des sols à dominante calcaire.

Fraîcheur dans les vins fût immédiatement le maître mot, nous aiguillant sur des maturités précoces permettant de préserver l'acidité naturelle des raisins. Les jus sont ainsi portés par une tension acidulée se combinant parfaitement avec la gourmandise caractéristique des cépages méditerranéens.



Les vignes sont travaillées en agriculture biologique – l'ensemble des parcelles est désormais certifié AB – en y associant désormais des pratiques biodynamiques.

Le travail en cave est gouverné par cette même volonté de s'affranchir des pratiques tendant à gommer l'originalité intrinsèque du vin et l'effet millésime.

En bref, faire le plus proprement possible à chaque étape pour produire des vins sincères et « vivants ».



Nos Vins



Si Vis Pacem Para Vinum

Assemblage de parcelles sélectionnées de Grenache, Syrah et Carignan sur les terroirs «historiques» repris en 2018. La recherche d'une extraction lente et douce associée à un élevage long en vieilles barriques confèrent à cette cuvée une franche buvabilité dans sa prime jeunesse sans en altérer le remarquable potentiel de vieillissement.

Assemblage Grenache, Syrah et Carignan 
AOP Terrasses du Larzac



La Tangerine

D'une parcelle classée historiquement en dehors de l'AOP Terrasses du Larzac est née « La Tangerine ». Cette cuvée composée de Grenache et de Syrah est une excellente entrée en matière dans l'univers des vins méridionaux par l'exubérance de son fruit et la douceur de ses tanins.

Assemblage Grenache et Syrah 
Vin de France



Cinsault

Issue de parcelles de vieilles vignes (50 ans) aux bas rendements, travaillée exclusivement en cuve inox pour préserver l'éclat du fruit, cette cuvée laisse s'exprimer les notes florales caractéristiques du Cinsault, le tout servi par des tanins à la souplesse incomparable.

100% Cinsault 
Vin de France



Carignan

Cette cuvée est le fruit des plus vieilles souches du Domaine (65 ans), lesquelles réclament le plus de temps et d'énergie (travail manuel du fait des caractéristiques de plantation) pour des rendements extrêmement limités. Des jus pleins, profonds, aux tanins soyeux... l'équilibre rêvé !

100 % Carignan 
Vin de France

Nos Vins



Grenache

Sélection parcellaire de Grenaches bénéficiant des mêmes conditions d'élevage que l'AOP Terrasses du Larzac. Nez de fraise écrasée et de fruits rouge, la finesse des tanins du Grenache confère à cette cuvée une palette aromatique d'une rare complexité.

100 % Grenache 
Vin de France



Syrah

Sélection parcellaire de Syrahs bénéficiant des mêmes conditions d'élevage que l'AOP Terrasses du Larzac. Nez d'épices et de fruits noirs, la bouche révèle une acidité salivante se mêlant à une fraîcheur rappelant l'eucalyptus

100 % Syrah 
Vin de France



Alicante

L'Alicante est un cépage teinturier riche en tanins et en anthocyanes. Cette micro cuvée est travaillée à la façon d'un vin blanc, soit des raisins pressés directement sans aucun temps de macération. Le résultat s'avère aussi étonnant qu'addictif !

100% Alicante 
Vin de France



La Traversée du Désert

Au commencement, un nom et une étiquette originale proposée par Fred Felder. Légèreté du fruit, bas degré d'alcool et une extraction tannique limitée au maximum. Le compagnon idéal des chaleurs estivales... Mais pas que !

Assemblage Grenache et Cinsault 
Vin de France



Matthieu Dibon

md@lechemin.vin

06 62 50 18 21

www.lechemin.vin

contact@lechemin.vin

@lecheminterrasses

Franck Launay

fl@lechemin.vin

06 63 42 99 81