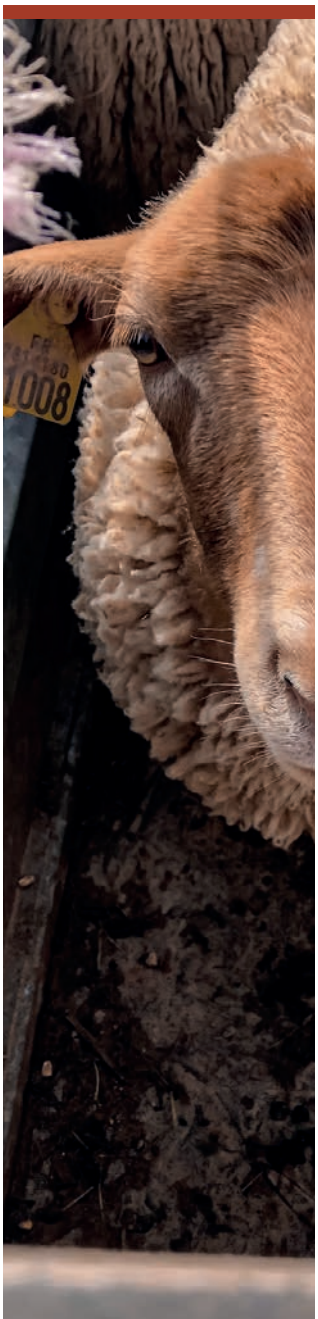
La Maurine



Notre histoire

En 1910, Paul est le premier de la famille à planter des vignes. Il réalise aussi les premières vinifications. En 1945, après la seconde guerre mondiale, Paul n'a plus ni la force physique ni la santé pour continuer à vinifier. C'est alors qu'il se tourne vers la cave coopérative du village. Le domaine compte alors 11 hectares. En 1995, Sébastien COLLOT commence à s'investir sur le domaine familial. Il le restructure en plantant de nouveaux cépages et en réalisant de nouveaux palissages. De 11 hectares il passe désormais à 15.

C'est finalement en 2003 que Sébastien gère totalement le domaine. Il passe en AOP Saint-Chinian (appellation créée en 1982) pour les vins rouges. En 2004 les vins blancs entrent aussi dans l'appellation.

La même année Sébastien achète une cave de vinification qui date de 1890 au centre du village.

Il continue également à agrandir le domaine en ajoutant 7 hectares pour arriver aujourd'hui à une superficie totale de 22 hectares.

En 2017, convaincu du bien-fondé de l'Agriculture Biologique, il passe un agrément pour avoir une certification par ECOCERT, organisme qui défend notamment des productions respectueuses des écosystèmes vivants ainsi qu'une meilleure gestion des ressources naturelles... (eau, air, fertilité des sols).

Acteur du changement en adéquation avec son époque, Sébastien gère avant tout un domaine familial où il est important de transmettre son savoir de génération en génération afin d'obtenir des vins de caractère ayant toutefois une réelle identité.

Sébastien Collot

En quelques dates...

1910

Premières vignes et première vignifications par Paul.

1945

Paul se tourne vers la cave coopérative du village.
11 hectares

1995

Nouveaux cépages et nouveaux palissages par Sébastien.
15 hectares

2003/2004

AOP ST Chinian pour les vins rouges en 2003 et les vins blancs en 2004.

2017

Agrément ECOCERT

Our story

Paul, was the first family member to plant vines, in 1910. He also carried out the first vinifications. In 1945, after the Second World War, Paul had neither the physical strength nor the health to continue making wine, so he joined the village wine making co-operative. At that time, the estate covered 11 hectares. In 1995, Sébastien COLLOT began to work on the family estate. He restructured it by planting new grape varieties and making new trellising. From 11 hectares, it grew to 15.

In 2003, Sébastien took over total management of the estate, joining the Appellation Saint Chinian (AOC, created in 1982) with his red wines. The white wines were added to the AOC, in 2004.

The same year Sébastien bought a vinification cellar dating back to 1890, in the centre of the village. He continued to enlarge the estate, by adding 6 hectares. Today the domaine totals 22 hectares.

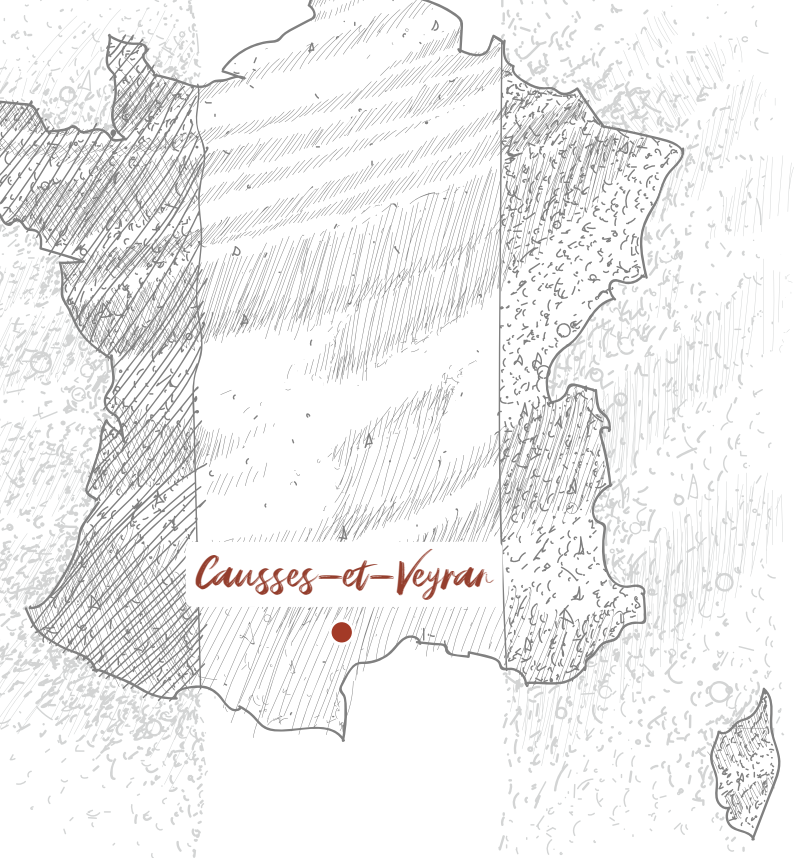
In 2017, convinced by the merits of Organic Farming, Sebastien obtained certification by ECOCERT, an organisation respecting living ecosystems as well as better management of natural resources (water, air, soil fertility, etc).

An actor for change in tune with the times, Sébastien manages a family estate where it is important to pass on his knowledge to future generations, in order to produce wines of character that have a real identity.

Sébastien Collot

Sol argilo-calcaire
/ clay-limestone soil

Raisin bio
/ organic grape



Notre domaine

Notre vignoble familial de 3 générations se situe à CAUSSES et VEYRAN petit village du Sud de la FRANCE, en Languedoc (Appellation SAINT-CHINIAN), terre de rugby.

Notre domaine est ancré au cœur du village, dans les vieux murs d'une cave très spacieuse datant de 1890.

Après la restructuration du vignoble en 2003 et la plantation de nouveaux cépages tels que le VIOGNIER et le MOURVEDRE nous avons travaillé nos 22 hectares en BIO que nous continuons à vendanger manuellement.

C'est sous un climat méditerranéen, chaud et ensoleillé, dans des sols argilo-calcaires que nos vignes s'épanouissent pleinement. Nos faibles rendements nous offrent des vins rouges charpentés, puissants et fruités.

L'encépagement est composé de SYRAH, GRENACHE, MOURVEDRE, VIOGNIER et CARIGNAN. Ce dernier, issu de vieilles vignes de 80 ans est un cépage autrefois très cultivé en Languedoc pour sa rusticité.

Our estate

Our family vineyard of 3 generations is located in CAUSSES et VEYRAN, a small village in the Languedoc Region of the South of France, rugby land, situated within the Appellation of SAINT-CHINIAN.

Our estate is anchored in the heart of the village, within the old walls of a spacious cellar, dating from 1890.

After the restructuring of the vineyard in 2003, and planting new grape varieties such as VIOGNIER and MOURVEDRE, we have worked our 22 hectares organically and continue to harvest manually.

It is our local clay and limestone soils together with a warm and sunny Mediterranean climate that encourage our vines to flourish so exceptionally well. Our low yields give us full-bodied, powerful and fruity red wines.

Grape varieties are SYRAH, GRENACHE, MOURVEDRE, VIOGNIER and CARIGNAN. The latter, from 80-year-old vines, is a variety, once widely cultivated in the Languedoc for its rusticity.

Notre philosophie

C'est toujours dans un objectif de développement durable que nous souhaitons transmettre ce qui nous a été donné. C'est pour cela que nous ferons tout ce qui sera nécessaire pour conserver notre CARIGNAN vieux de 80 ans et le transmettre à nos successeurs.

Notre philosophie est basée sur le bien-être de notre vignoble. C'est pour cette raison que nous avons installé des ruches et des cabanes à chauves-souris qui vont contribuer à combattre les insectes nuisibles pour nos vignes.

Nous avons également adopté une douzaine de moutons qui nous aident à gérer l'enherbement de notre vignoble. Enfin régulièrement nous entretenons ce dernier en plantant différentes haies et diverses plantes qui créent une réelle biodiversité autour de nos vignes.

Our philosophy

It is always with a view to sustainable development that we wish to pass to our successors, what we have been given. This is why we will do everything necessary to preserve our 80-year-old CARIGNAN.

Our philosophy is based on the well-being of our vineyard, which is why we have installed beehives and bat shelters, to help combat the insects that are harmful to our vines.

We have also adopted a dozen sheep to help us manage the grassing of our vineyard, and planted various hedges and plants to create a real biodiversity around our vines.

Nos Vins

Engouement
AOP Saint-Chinian

LE VIN
- Cépage(s) : 50% SYRAH / 50% GRENACHE
- Type de Sol : ARGILO CALCAIRE
- Rendement : 35 hl/ha
- Âge des vignes : 15 ans
- Vendange : MANUELLE
- Production annuelle moyenne : 35 000 bouteilles
- Degré Alcoolique : 14.5%
- Disponible en 75cl

VIGNIFICATION
Vendanges manuelles égrappées. Vinification traditionnelle.

APPRECIATION GUSTATIVE
Robe rouge pourpre intense. Nez aux arômes de Petits fruits rouges, de chocolat noir, cassis. Bouche ronde, pleine, très fruitée, des tanins souples avec des notes d'épices douces. Bouche équilibrée et harmonieuse.

POTENTIEL DE GARDE – CONSEILS DEGUSTATION
4 ans, à déguster à 18°c, aération conseillée

ACCORD METS ET VINS
Vin de plaisir, très gourmand, aux notes fruitées, on se croirait dans les vignes ! Idéal pour une grillade entre amis ou à l'apéritif.

Rachel
AOP Saint-Chinian

LE VIN
- Cépage(s) : 70% Mourvèdre / 30% Grenache
- Type de Sol : ARGILO CALCAIRE
- Rendement : 40 hl/ha
- Âge des vignes : 15 ans
- Vendange : MANUELLE
- Production annuelle moyenne : 6000 bouteilles
- Degré Alcoolique : 12,5%
- Disponible en 75cl

VIGNIFICATION
Mourvèdre en saignée et Grenache de presse, vinification à froid.

APPRECIATION GUSTATIVE
Robe rose saumonée. Nez très pamplemousse rose. Bouche entre puissance et délicatesse avec des notes épicées et fruitées en finale.

POTENTIEL DE GARDE – CONSEILS DEGUSTATION
1 an, dégustation à 12°c

ACCORD METS ET VINS
Ce rosé atypique par son nez à la fois floral et fruité, accompagnera parfaitement une chiffonnade de jambon de Parme et melon. Des grillades viandes ou poissons, des crudités. Sans oublier l'apéritif.

Viognier
IGP Pays d'Oc

LE VIN
- Cépage(s) : 100% Viognier
- Type de Sol : ARGILO CALCAIRE
- Rendement : 50 hl/ha
- Age des vignes : 10 ans
- Vendange : MANUELLE
- Production annuelle moyenne : 15000 bouteilles
- Degré Alcoolique : 13%
- Disponible en 75cl

VIGNIFICATION
Blanc de presse, débourbage au froid, vinification à basse température.

APPRECIATION GUSTATIVE
Robe or pâle. Nez frais aux arômes d'ananas et de fruits exotiques. Bouche fraîche, vive bien équilibrée et charnue en finale.

POTENTIEL DE GARDE – CONSEILS DEGUSTATION
2 ans, dégustation à 12°c

ACCORD METS ET VINS
Blanc sec d'apéritif et accompagne parfaitement les fruits de mer par ses arômes d'agrumes.

Galopins
AOP Saint-Chinian

LE VIN
- Cépage(s) : 30% GRENACHE / 40% CARIGNAN / 30% MOURVEDRE
- Type de Sol : ARGILO CALCAIRE
- Rendement : 35 hl/ha
- Âge des vignes : 30 ans Grenache / 80 ans Carignan
- Vendange : MANUELLE
- Production annuelle moyenne : 8000 bouteilles
- Degré Alcoolique : 15%
- Disponible en 75cl

VIGNIFICATION
Vendanges manuelles égrappées. Vinification traditionnelle.

APPRECIATION GUSTATIVE
Robe limpide, rouge pourpre. Nez aux arômes eucalyptus, garrigues, humus et sous-bois. Bouche ronde, souple, notes épicées avec une finale aux arômes de cerises griottes.

POTENTIEL DE GARDE – CONSEILS DEGUSTATION
7 ans, à déguster à 18°c, carafage conseillé

ACCORD METS ET VINS
C'est un vin plein de contraste entre la rusticité du Carignan et le fruit du Grenache. Accompagne parfaitement les gibiers, plats en sauce et relevés.

Petite anecdote sur le nom de la cuvée :
Paul était l'arrière grand-père du domaine et ce haut de gamme devait, par respect de tout ce qu'il nous a laissé, porter son nom.

Secrets de Paul
AOP Saint-Chinian

LE VIN
- Cépage(s) : 80% SYRAH / 20% CARIGNAN
- Type de Sol : ARGILO CALCAIRE
- Rendement : 35 hl/ha
- Âge des vignes : 35 ans Syrah / 80 ans Carignan
- Vendange : MANUELLE
- Production annuelle moyenne : 13000 bouteilles
- Degré Alcoolique : 15%
- Disponible en 75cl
- Elevage 12 mois en demi-muids

VIGNIFICATION
Vendanges manuelles égrappées. Vinification traditionnelle et macération longue 50 jours. fermentation Malo-lactique en barriques.

APPRECIATION GUSTATIVE
Belle robe rouge foncé profond. Nez complexe, boisé, aux notes de caramel, de fruits noirs compotés, moka et chocolat. Bouche structurée, ample, équilibrée et épicée.

POTENTIEL DE GARDE – CONSEILS DEGUSTATION
10 ans, à déguster à 18°c, carafage très fortement conseillé

ACCORD METS ET VINS
Accompagne parfaitement les viandes rouges, plats en sauce et relevés.

Confidence
AOP Saint-Chinian

LE VIN
- Cépage(s) : 95% SYRAH / 5% GRENACHE
- Type de Sol : ARGILO CALCAIRE
- Rendement : 35 hl/ha
- Âge des vignes : 45 ans
- Vendange : MANUELLE
- Production annuelle moyenne : 1 500 bouteilles
- Degré Alcoolique : 15%
- Disponible en 75cl
- Elevage 12 mois en demi-muids

VIGNIFICATION
Vendanges manuelles égrappées. Vinification traditionnelle et macération longue 50 jours. Fermentation Malo-Lactique en barriques.

APPRECIATION GUSTATIVE
Belle robe rouge foncé profond. Nez fruits rouges, cassis, vanillé. Notes torréfiées grillées en bouche.

POTENTIEL DE GARDE – CONSEILS DEGUSTATION
10 ans, à déguster à 18°c, carafage très fortement conseillé

ACCORD METS ET VINS
Viandes rouges et relevées, plats en sauce.

L'Amphorique
AOP Saint-Chinian

LE VIN
- Cépage(s) : 95% CARIGNAN/ 5% GRENACHE
- Type de Sol : ARGILO CALCAIRE
- Rendement : 25 hl/ha
- Âge des vignes : 80 ans Carignan
- Vendange : MANUELLE
- Production annuelle moyenne : 2500 bouteilles
- Degré Alcoolique : 13,5%
- Disponible en 75cl
- Élevage 12 mois en amphore

VIGNIFICATION
Vendanges manuelles en cagette. Vinification en macération carbonique. Fermentation Malolactique en amphore.

APPRECIATION GUSTATIVE
Séduisante robe rouge grenat, nez complexe, fruité et évolutif sur des notes de garrigues et d'épices. Bouche ample et complexe avec une diversité de fruits noirs.

POTENTIEL DE GARDE – CONSEILS DEGUSTATION
5 ans, à déguster à 18°c.

ACCORD METS ET VINS
Cette cuvée accompagnera parfaitement vos toasts de tapenade d'olives noires, d'une garbure béarnaise, d'un chop suey aux légumes, ou encore d'une jolie et tendre côte de veau de l'Aubrac.

Les récompenses

Selection Un vin presque parfait 2014

La Revue du Vin de France 15,5/20

Decanter world wine awards bronze

Decanter Highly Recommended 91 points

Vinalies Internationales 2014 Argent Concours des Œnologues de France

Guide Gilbert & Gaillard des Vins 90/100

Le Guide Hachette des Vins Années 2015/2016 2020/2021

CWSA Gold Medal China Wine & Spirits Awards

Concours des Grands Vins de France à Macon Médaille de Bronze 2014

Vignerons Indépendants Argent Concours

ALLEMAGNE - BELGIQUE - LUXEMBOURG - SUISSE - PAYS BAS - HONG-KONG - SHANGAÏ - CANADA - ÉTATS-UNIS - NOUVELLE-ZÉLANDE - DANEMARK

Domaine de La Maurine
Sébastien COLLOT & Fils
2 Rue du Stade
34490 Causses-et-Veyran
FRANCE

www.**lamaurine**.com
lamaurinerouge@hotmail.fr
06 82 96 28 00

Suivez-nous !