



Domaine CHAMFORT



Vasco PERDIGAO

280 Route du Parandou

84 110 SABLET

Tel. 04 90 46 94 75

Fax. 04 90 46 99 84

Email: domaine-chamfort@orange.fr

Site : www.domaine-chamfort.com

Visite de la Cave et dégustation du lundi au vendredi de 9h à 12h
et de 13h30 à 17h30. Le week end sur rendez vous.



Capacité d'accueil : 20 personnes.



Langues parlées: Français, Anglais, Espagnol et Portugais.

PRESENTATION

Le domaine Chamfort loge au pied d'une formation géologique unique en son genre, les Dentelles de Montmirail. Cet imposant massif de roches calcaires s'orne d'espèces bigarrées, chênes verts, pins d'Alep, cèdres, buis, olivier, et de senteurs de garrigue. Vasco Perdigao a fait l'acquisition de ce domaine viticole en 2010. Il a vinifié durant plusieurs années dans les vignobles vertigineux des Côtes-du-Rhône septentrionales. Mais c'est au Sud de cette vallée du Rhône qu'il affectionne, que Vasco Perdigao a décidé de s'installer vigneron. Séduit par la beauté des paysages qu'offre Montmirail et son cratère, le voici donc aux commandes du domaine Chamfort, avec Sonia Léorat, sa compagne.

Vasco Perdigao lui imprime sa philosophie de travail : « *Nous avons la chance de disposer d'un vignoble aux terroirs extrêmement variés. Nous cherchons à retranscrire leur authenticité dans nos vins. Pour y parvenir, nous mettons tout en œuvre pour préserver intactes la finesse et le fruit de nos raisins* ».

Domaine CHAMFORT



A LA VIGNE

Superficie : 27 Ha
(4 Ha Rasteau , 10 Ha Vacqueyras, 6 Ha Séguret, 5Ha Sablet, 1Ha Vin de pays)

Âge moyen des vignes : 40 ans.

Mode de conduite : Agriculture raisonnée.

Type de sol précis

Rasteau : vignoble à 300 m d'altitude, sol mêlé de galets roulés et terre brune riche en argile rouge

Pratique Culturelle

Les interventions au vignoble sont donc essentiellement mécaniques pour empêcher les invasions de mauvaises herbes, donc aucun désherbage chimique. Les apports de fertilisants se limitent à des engrais bio, principalement soufre et cuivre pour prévenir les maladies.



A LA CAVE

Pourcentage de récolte manuelle : 50 %

Mode de tri : Manuelle, effectué à la vigne et à la cave.

Méthode de vinification : La vinification est effectuée avec maîtrise des températures, fermentation à froid, (autour des 20 °C) et longue cuvaison (autour de 30 jours) avec finale à chaud afin d'extraire tout en douceur le fruité de nos raisins.

COMMERCIALISATION

Pays Export : USA, Belgique, Suisse, Danemark, Allemagne.



Pourcentage Bouteille et Vrac : 80 % Bouteille, 20 % Vrac.

Nombre de bouteilles en RASTEAU : 15 000.

Vins RASTEAU commercialisés en 2014 :

A.O.C RASTEAU 2011 et A.O.C RASTEAU 2012 - Fiche Technique RASTEAU Vin doux Naturel « cuvée Tais » 2012.

Élaborés sur des terroirs distincts, les vins du domaine possèdent chacun leur propre personnalité. Ils trouvent, cependant, leur équilibre dans cette fraîcheur unique qui contrebalance la puissance et l'opulence des vins sudistes. « Nos vins sont une invitation au voyage. Ils expriment chacun l'identité de leur terroir à Sablet, Vacqueyras, Rasteau et Séguret avec la fraîcheur en guise de fil conducteur ». Vasco Perdigao.

Médailles

Rasteau 2011 : Coup de cœur Guide Hachette des Vins 2014, Médaille argent concours des vigneron indépendants.

Rasteau , Vacqueras et Sablet 2013 : Grande réussite à la Revue des Vins de France édition juin 2014.

Salons 2014 et 2015

Salon des Vignerons Indépendants

Printemps 2014-2015 Lyon Eurexpo, Paris Espace Champerret

Automne 2014- 2015 Lille Grand Palais, Paris Porte de Versailles



Rejoignez-les sur Facebook