



Domaine du TRAPADIS



Helen DURAND
2302 Route d'Orange
84 110 RASTEAU

Tel. 04 90 46 11 20

Fax. 04 90 46 15 96

Email: durand.helen@wanadoo.fr

Site : www.domainedutrapadis.com

Dégustation du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h.
Le week end sur rendez vous.



Capacité d'accueil : 8 personnes.



Langues parlées: Français et Anglais

PRESENTATION

L'arrière grand-père d'Helen Durand, Césaire Brun, possédait déjà en 1850 une partie du Domaine. C'est le second arrière grand-père, Théophile Charavin, qui en possédait la deuxième partie. En 1942 les deux familles ne font plus qu'une avec l'union d'Henriette Brun et de René Charavin, les grands parents d'Helen Durand. En 1950, René construit la cave et donne au Domaine le nom Trapadis. Trapadis est un dérivé du mot « trou » en Provençal. Ce trou correspond à une galerie souterraine dans la parcelle de Grenache à côté de la cave (d'où le nom Trapadis de cette parcelle) où naît la source qui alimente le hameau. Michèle Charavin, mère d'Helen Durand, épouse Robert Durand en 1966. Ensemble ils vont reprendre l'affaire familiale. La totalité de la récolte est vendue en vrac au négoce régional et étranger. En 1990, à l'âge de 16 ans, Helen Durand commercialise ses premières bouteilles. Il finit ses études en 1994, en obtenant son Brevet De Technicien Agricole en Viticulture Œnologie. Afin de perfectionner son savoir-faire, il réalise en 1995 un stage d'installation au Château de Beaucastel à Châteauneuf-du-Pape. En 1996 Helen Durand devient exploitant et applique sur le vignoble des méthodes culturales dans le respect de la vigne et du terroir.

Domaine du TRAPADIS



A LA VIGNE

Superficie : 35 Ha

Âge moyen des vignes : 40 ans.

Mode de conduite : Bio et Bio dynamique

Type de sol précis

En plaine : argilo-calcaire avec argiles rouges, sables et limons

En côteaux : argiles jaunes et bleues

Pratique Culturelle

Le travail dans le respect de la plante et du sol sans produit de synthèse ni résiduaire a pour intérêt le développement d'un écosystème dans chaque parcelle. Le meilleur équilibre biologique est ainsi transféré à la vigne. Cet écosystème est optimisé par la faune et la flore naturelle et dynamise la vie microbienne des sols. L'objectif est d'augmenter le système racinaire en profondeur et donc les réserves de la vigne, afin d'avoir une excellente résistance aux attaques extérieures.



A LA CAVE

Pourcentage de récolte manuelle : 80 %

Mode de tri : Manuel à la vigne

Méthode de vinification : Éraflage et foulage 100 %. Macération en cuve béton entre 10 et 18 jours, maîtrise des températures à 25° maxi, un remontage court à l'air tous les jours pour favoriser l'infusion plutôt que l'extraction. Fermentation alcoolique en levures indigènes avec peu de soufre. Élevage en cube béton sur lie fines. L'AOP Rasteau rouge sec Les Adrès et l'AOP VDN Rasteau Grenat ont 10% du vin élevé en vieilles barriques.

COMMERCIALISATION

Pays Export : Angleterre, Belgique, Allemagne, Suisse, Italie, Suède, Danemark, Hollande, Japon, Singapour, USA, Canada.

Pourcentage Bouteille et Vrac : 70 % Bouteille, 30 % Vrac.

Nombre de bouteilles en RASTEAU : 40 000.

Vins RASTEAU commercialisés en 2014 :

A.O.P RASTEAU Tradition Rouge - [Fiche Technique](#)

A.O.P RASTEAU Les Adrès Rouge - [Fiche Technique](#)

RASTEAU Vin doux Naturel Grenat - [Fiche Technique](#)



Nos vins sont fins, élégants, frais profond et digestes.

Salons 2015

Millésime Bio

Janvier 2015 Montpellier Parc des Expositions

Salon Renaissance des Appellations

Janvier-Février 2015 Anger Greniers Saint Jean

Découverte en Vallée du Rhône

Mars 2015 Avignon, Tain l'Hermitage & Mauves, Ampuis

Salons Off avec « Hauts les Vins »

Vinisud Février 2015 Montpellier Parc des Expositions

Vinexpo Juin 2015 Bordeaux-Lac Parc des Expositions



Rejoignez-les sur Facebook