

DC
C O U D O M A I N E U L I S

DOMAINE COUDOULIS
Route de Saint Victor La Coste
30126 Saint Laurent des Arbres – FRANCE
Tél/ Fax : +33 (0)4 66 22 85 89
Email : guillaumeperraud@orange.fr
www.domainecoudoulis.canalblog.com

Table des Matières

<i>LE DOMAINE</i>	2
<i>Terroir</i>	2
<i>Le Vignoble</i>	2
<i>NOTRE SÉLECTION</i>	3
<i>Grenache - Syrah Millésime 2007</i>	4
<i>Viognier Millésime 2007</i>	5
<i>Côtes du Rhône Rouge Millésime 2005</i>	6
<i>Lirac Rouge Millésime 2004</i>	7
<i>Lirac Rosé Millésime 2007</i>	8
<i>Lirac – Cuvée Bacchus Millésime 2004</i>	9
<i>REVUE DE PRESSE</i>	10
<i>REVUE DE PRESSE SUITE</i>	11
<i>REVUE DE PRESSE SUITE</i>	12
<i>CONTRAT DE VENTE</i>	13

Le Domaine

Le domaine, datant des années 60, a été racheté par Bernard Callet en 1996. Ce dernier a décidé d'exploiter le potentiel de la propriété en élaborant une gamme de vins de qualité en AOC Côtes du Rhône et Lirac. Le millésime 2001 a même vu naître un vin d'exception, « La Cuvée Bacchus », produit seulement entre 2000 et 4000 bouteilles par an. Il résulte de cet assemblage de grenache vieilles vignes de 40 ans et de syrah élevée en fûts de chêne, un vin très harmonieux avec une structure tannique soyeuse et une concentration unique. Quelques années après, le résultat est là avec des références dans des guides comme Hachette, Gaultmillau ainsi que Dussert & Gerber.

Terroir

Etabli sur un sol rouge et caillouteux de type argilo-calcaire, où abondent les fameux galets roulés, le Domaine Coudoulis est construit sur une terrasse alluvionnaire surplombant le village de Saint Laurent des Arbres (Gard), une des quatre commune ayant le droit à l'Appellation d'Origine Contrôlée Lirac .

Le Vignoble

Ses 28 hectares sont complantés en cépages traditionnels : Grenache, Syrah, Cinsault et Mourvèdre. Les vignes sont cultivées en « gobelet », gage d'une viticulture de qualité, à laquelle concourent également des vendanges manuelles, méticuleusement triées et égrappées, de manière à éviter toute impureté, pour ne garder que la richesse intrinsèque des baies.

Balayé par le Mistral, garant d'un raisin sain et limitant son rendement à 42 hl/ha, le Domaine Coudoulis table ainsi sur la mise en valeur optimale du potentiel de la propriété.

DOMAINE COUDOULIS
Route de Saint Victor La Coste
30126 Saint Laurent des Arbres – FRANCE
Tél/ Fax : +33 (0)4 66 22 85 89
Email : guillaumeperraud@orange.fr
www.domainecoudoulis.canalblog.com



Notre Sélection...

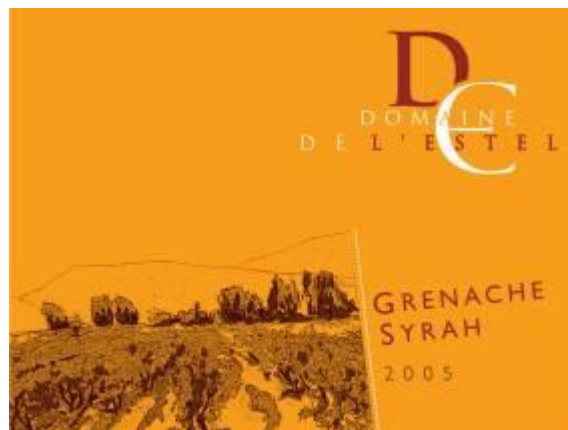


*DOMAINE COUDOULIS
Route de Saint Victor La Coste
30126 Saint Laurent des Arbres – FRANCE
Tél/ Fax : +33 (0)4 66 22 85 89
Email : guillaumeperraud@orange.fr
www.domainecoudoulis.canalblog.com*

Grenache - Syrah

Millésime 2007

APPELLATION :	Vin de Pays du Gard
CEPAGE :	Grenache 90 % Syrah 10 %
DENOMINATION :	Domaine de l'Estel
TERROIR :	Argilo-calcaire
RENDEMENT :	60 HI/ha
VINIFICATION :	Cuvaison courte d'une semaine pour rester sur le fruit. Elevage de 6 mois en cuve émail.
QUANTITE :	2000 bouteilles
LITRAGE :	75cl et Bag in Box de 5L et 10L



Il est produit juste à côté du Pont du Gard où il profite d'un généreux soleil toute l'année.

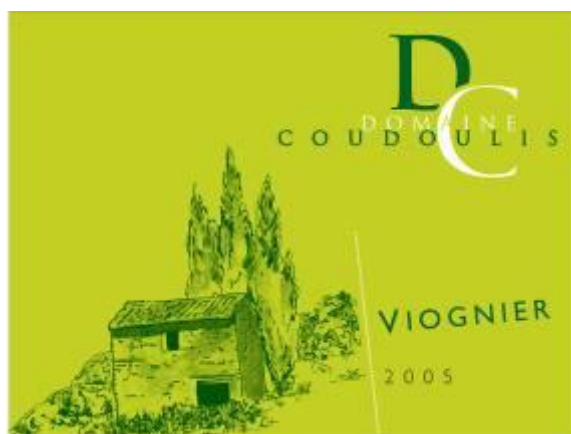
Conseil de dégustation : Fruité et épicé il sera idéal pour vos apéritifs, repas et barbecues.

DOMAINE COUDOULIS
Route de Saint Victor La Coste
30126 Saint Laurent des Arbres – FRANCE
Tél/ Fax : +33 (0)4 66 22 85 89
Email : guillaumeperraud@orange.fr
www.domainecoudoulis.canalblog.com

Viognier

Millésime 2007

APPELLATION :	Vin de Pays du Gard
CEPAGE :	Viognier
DENOMINATION :	Domaine Coudoulis
TERROIR :	Argilo-calcaire
RENDEMENT :	20 HI/ha
RECOLTE :	Manuelle en petites caissettes
VINIFICATION :	Raisins triés, pressés entiers. Vinification à basse température. Elevage sur lie avec batonnages dont 20 % en fût neuf et le reste en cuve inox thermorégulée.
QUANTITE :	1300 bouteilles
LITRAGE :	75cl



Il est produit à partir de jeunes vignes ce qui permet d'apporter une bonne fraîcheur aux notes fruitées.

Il développe des arômes très fins de fleurs blanches, de pêche et d'abricot.

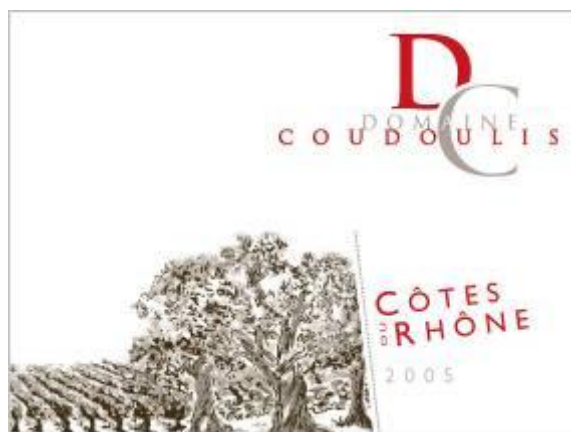
Conseil de dégustation : Parfait pour l'apéritif, il se mariera aussi très bien avec vos salades composées, les tartares de poisson et la cuisine asiatique.

DOMAINE COUDOULIS
Route de Saint Victor La Coste
30126 Saint Laurent des Arbres – FRANCE
Tél/ Fax : +33 (0)4 66 22 85 89
Email : guillaumeperraud@orange.fr
www.domainecoudoulis.canalblog.com

Côtes du Rhône Rouge

Millésime 2005

APPELLATION :	Côtes du Rhône
CEPAGE :	Grenache 50 % Syrah 40 % Cinsault 10 %
DENOMINATION :	Domaine Coudoulis
TERROIR :	Argilo-calcaire sur Galets Roulés
RENDEMENT :	42 HI/ha
RECOLTE :	Manuelle
VINIFICATION :	Raisins triés et égrappés. Vinification parcellaire. Cuvaision de 10 jours avant un pressage doux. Délestages et remontages réguliers avec maintien de la température. Elevage en cuve émail.
QUANTITE :	2500 bouteilles (volumes supérieurs sur millésimes suivants)
LITRAGE :	75cl



Gault Millau 2008 15/20
Dussert Gerber 2008

Il est produit sur un sol pauvre de galets roulés qui lui donne typicité et concentration

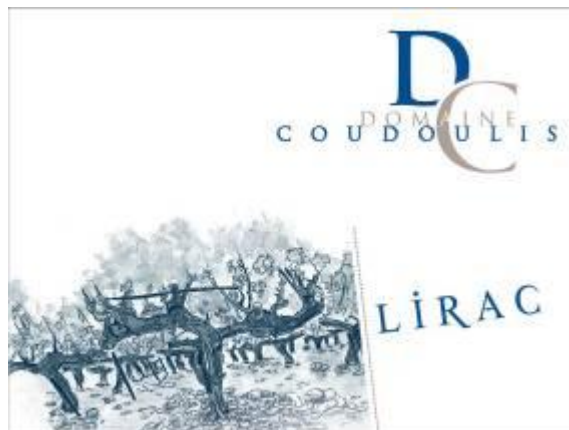
Conseil de dégustation : A la fois fruité et épicé, avec du corps, il sera le compagnon idéal d'une viande en sauce, d'une assiette de pâtes ou d'un plateau de fromages.

DOMAINE COUDOULIS
Route de Saint Victor La Coste
30126 Saint Laurent des Arbres – FRANCE
Tél/ Fax : +33 (0)4 66 22 85 89
Email : guillaumeperraud@orange.fr
www.domainecoudoulis.canalblog.com

Lirac Rouge

Millésime 2004

APPELLATION :	Lirac
CEPAGE :	Grenache 70 % Syrah 25 % Mourvèdre 5 %
DENOMINATION :	Domaine Coudoulis
TERROIR :	Argilo-calcaire sur Galets Roulés
RENDEMENT :	37 HI/ha
RECOLTE :	Manuelle
VINIFICATION :	Raisins triés et égrappés. Vinification parcellaire. Cuvaïson longue de 3 semaines avant un pressage doux. Délestages et remontages réguliers avec maintien de la température. Elevage en cuve émail.
QUANTITE :	1000 bouteilles (volumes supérieurs sur millésimes suivants)
LITRAGE :	75cl



*Gault Millau 2008 15/20
Dussert Gerber 2008*

La finesse est le maître mot de ce vin avec des tannins soyeux et du caractère.

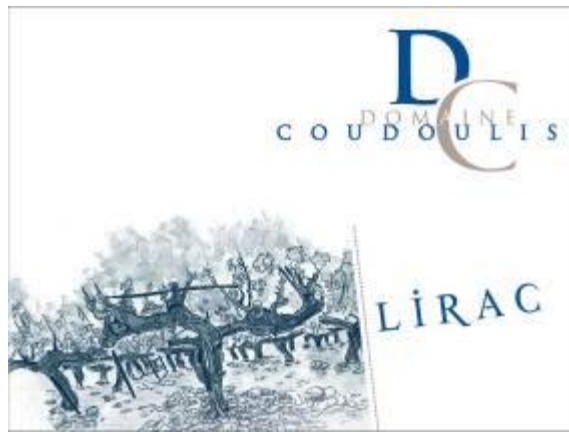
Conseil de dégustation : Grâce à ses notes épicées de garrigue et à sa richesse, ce Lirac ira très bien avec des viandes en sauce et des fromages de chèvre.

*DOMAINE COUDOULIS
Route de Saint Victor La Coste
30126 Saint Laurent des Arbres – FRANCE
Tél/ Fax : +33 (0)4 66 22 85 89
Email : guillaumeperraud@orange.fr
www.domainecoudoulis.canalblog.com*

Lirac Rosé

Millésime 2007

APPELLATION :	Lirac
CEPAGE :	Grenache 50 % Cinsault 50 %
DENOMINATION :	Domaine Coudoulis
TERROIR :	Argilo-calcaire sur Galets Roulés
RENDEMENT :	37 HI/ha
RECOLTE :	Manuelle
VINIFICATION :	Raisins triés et égrappés. Vinification parcellaire. Saignée après quelques heures de cuvaison afin d'obtenir la couleur idéale. Vinification à basse température en cuve émail thermorégulée.
QUANTITE :	2500 bouteilles
LITRAGE :	75cl



Ce rosé couleur pelure d'oignon en phase avec la demande du consommateur titre seulement 12,5 % tout en conservant du goût et une large palette aromatique.

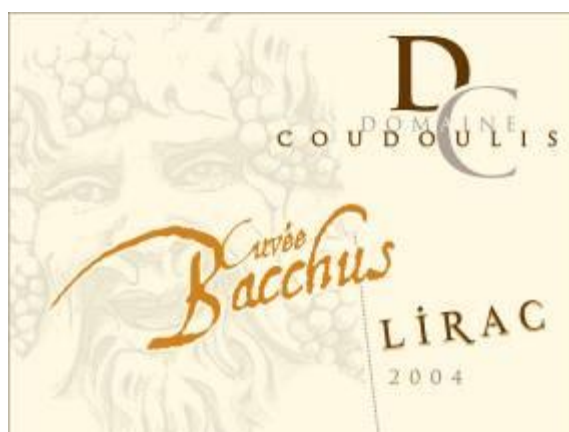
Conseil de dégustation : Parfait à l'apéritif, avec des poissons grillés, des couscous et des tajines.

DOMAINE COUDOULIS
Route de Saint Victor La Coste
30126 Saint Laurent des Arbres – FRANCE
Tél/ Fax : +33 (0)4 66 22 85 89
Email : guillaumeperraud@orange.fr
www.domainecoudoulis.canalblog.com

Lirac – Cuvée Bacchus

Millésime 2004

APPELLATION :	Lirac
CEPAGE :	Grenache 67% Syrah 33%
DENOMINATION :	Cuvée Bacchus
TERROIR :	Argilo-calcaire sur Galets Roulés
RENDEMENT :	30 HI/ha
RECOLTE :	Manuelle
VINIFICATION :	Raisins triés et égrappés. Vinification parcellaire. Cuvaion longue de 1 mois avant un pressage doux. Délestages et remontages réguliers avec maintien de la température. Elevage en fûts de chêne pendant 6 à 8 mois pour le Grenache. Elevage en cuve émail pour la Syrah.
QUANTITE :	4000 bouteilles
LITRAGE :	75cl



Guide Hachette 2008 1 Etoile
Gault Millau 2008 15/20
Dussert Gerber 2008

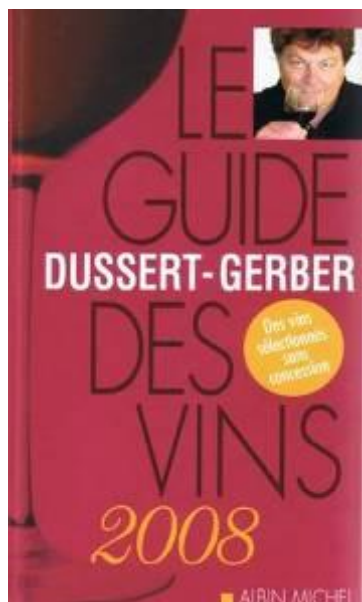
Nous en produisons seulement 3000 à 4000 bouteilles à partir de vieux Grenache de 40 ans et des meilleures parcelles de Syrah de la propriété. Vous serez séduits par la rondeur la finesse et le corps de ce vin rare.

Conseil de dégustation : Il sera parfait pour le gibier et les fromages.

DOMAINE COUDOULIS
Route de Saint Victor La Coste
30126 Saint Laurent des Arbres – FRANCE
Tél/ Fax : +33 (0)4 66 22 85 89
Email : guillaumeperraud@orange.fr
www.domainecoudoulis.canalblog.com

Revue de Presse

Le Guide des Vins « DUSSERT – GERBER » 2008



SAINT-LAURENT-DES-ARBRES

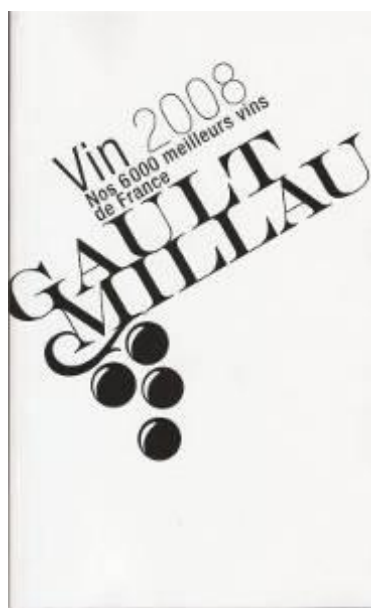
30126

DOMAINE COUDOULIS

Bernard Callet
Route de Saint-Victor-la-Coste
Tél. et Fax. 04 66 22 85 89

Domaine de 28 ha surplombant le village. Sol rouge et caillouteux de type argilo-calcaire où abondent les galets roulés. J'ai beaucoup aimé son **Lirac cuvée Bacchus 2004**, bien élevé en fûts de chêne, production limitée à partir de vieux *Grenache* de 40 ans, de belle couleur grenat soutenu et intense, au nez caractéristique de fruits mûrs et de garrigue, une cuvée charpentée, riche et fondue à la fois, de très bonne garde, un vin qu'il faut déboucher sur un gibier d'eau ou un gigot à la ficelle (11,25 €, il les vaut). Excellent **Lirac rouge 2004** (*Grenache, Syrah, Mourvèdre*), bien typé et corsé, de belle robe soutenue, aux notes de sous-bois et de fraise, alliant structure et souplesse (6,75 €). Goûtez le **CDR 2005**. Ne pas hésiter, bien entendu.

« Gault Millau » Vin 2008



Racheté en 1996 par Bernard Callet, le domaine Coudoulis est sur le terroir de Lirac. Dès son arrivée, Bernard Callet a senti les potentiels de l'appellation et a tout mis en œuvre pour lui rendre hommage. Il faut dire que sur ce terroir très particulier, surnommé Coudoulis, de versants calcaires et de terrasses caillouteuses, de galets roulés et de lauzes blanches, de nombreuses possibilités étaient offertes. A l'arrivée, du bonheur en bouteille avec des vins acidulés et gourmands à la fois. Les vins sont concentrés et bien plus structurés qu'il n'y paraît, très enrobés par le moelleux et la richesse.

Appellation principale : Lirac

☞ Côtes du Rhône Domaine Coudoulis 2005 : 15/20	4,50€	🍷
☞ Lirac Cuvée Bacchus 2004 : 15/20	11,50€	🍷
☞ Lirac Domaine Coudoulis 2004 : 15/20	7€	🍷

DOMAINE COUDOULIS
Route de Saint Victor La Coste
30126 Saint Laurent des Arbres – FRANCE
Tél/ Fax : +33 (0)4 66 22 85 89
Email : guillaumeperraud@orange.fr
www.domainecoudoulis.canalblog.com

Revue de Presse *suite...*

Wine Spectator
Lirac « Cuvée Bacchus 2003 »
Note : 84

Tasting Report: Rhône Valley

DOMAINE COUDOULIS

Lirac Cuvée Bacchus 2003

\$23

84

*DOMAINE COUDOULIS
Route de Saint Victor La Coste
30126 Saint Laurent des Arbres – FRANCE
Tél/ Fax : +33 (0)4 66 22 85 89
Email : guillaumeperraud@orange.fr
www.domainecoudoulis.canalblog.com*

Contrat de Vente

*DOMAINE COUDOULIS
Route de Saint Victor La Coste
30126 Saint Laurent des Arbres – FRANCE
Tél/ Fax : +33 (0)4 66 22 85 89
Email : guillaumeperraud@orange.fr
www.domainecoudoulis.canalblog.com*