CHÂTEAU
RICARDELLE

DOSSIER DE PRESSE

SOMMAIRE

Situation

- Historique
- Géographique
- Climatique
- Géologique

Le Domaine

- Histoire
- Philosophie
- Le Terroir
- Les Hommes

Nos Vins

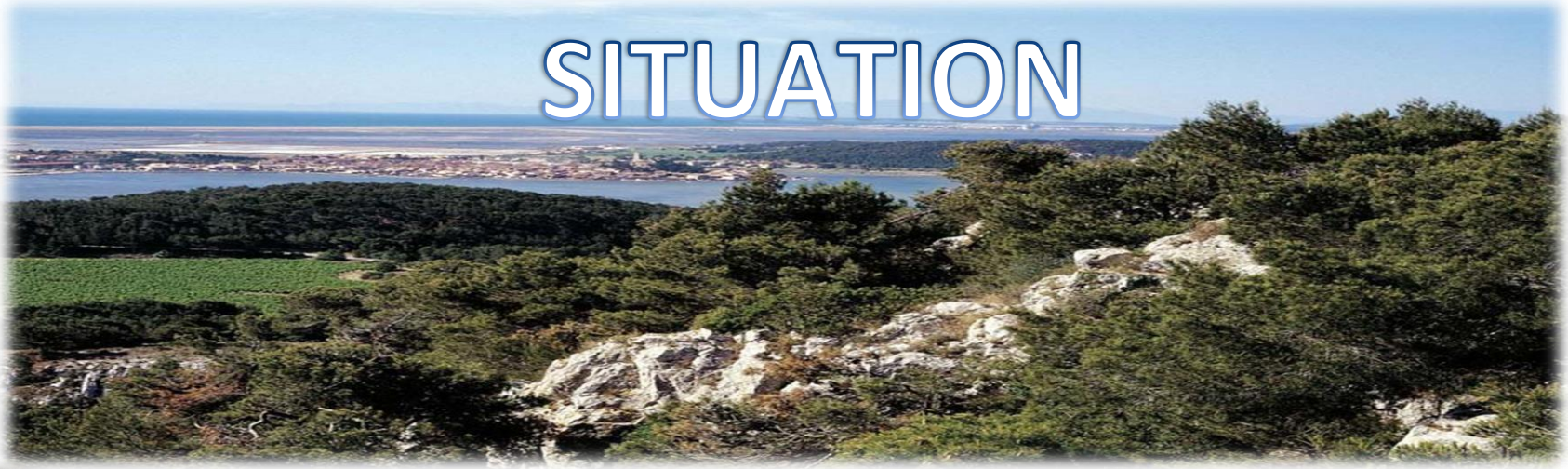
- Les Cépages de l'Appellation
- Gamme

L'Œnotourisme

- Visite du domaine
- Les Gîtes
- Saveurs et gourmandises
- Narbonne et ses monuments historiques

Contact

SITUATION



HISTORIQUE

Il y a 100000 ans, l'homme avait déjà trouvé refuge dans la Clape. Mais ce n'est qu'avec les Phocéens (600 avant J.C.) et surtout avec les Romains (118 avant J.C.) que commence son histoire viticole.

A l'époque, c'est encore une île (« Insula Laci », « Ile du Lac »), la plus grande du golfe de Narbonne. Les Romains y travaillent la vigne avec ardeur et très vite, les vins s'exportent vers Toulouse, Bordeaux ainsi que dans tout l'Empire.

A partir du XIIe siècle, Narbonne devient une grande place de commerce international.

Vers 1650, sur douze bateaux sortant du port de la ville, dix sont chargés de vins.

Au XVIIe siècle, la construction du canal du Midi accentue encore cet essor.

Au XIXe siècle, l'oïdium et le phylloxéra touche plus tardivement l'ensemble du vignoble autour de Narbonne. Il faudra une cinquantaine d'années pour le voir renaître.

On doit le réveil de la Clape à la prise de conscience et à la passion de quelques vignerons, notamment à la Comtesse de Woillemont, première présidente du syndicat de défense du cru « la Clape », elle obtient en 1951 la reconnaissance et le classement de l'aire de production en appellation d'origine VDQS (Vin Délimité de Qualité Supérieure).

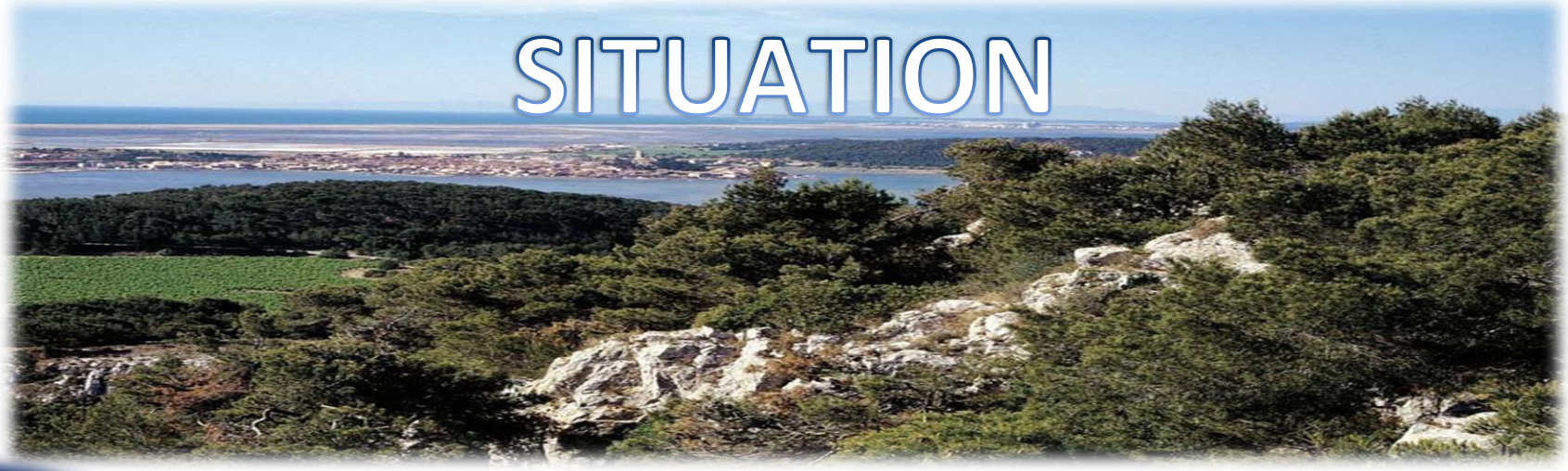
Les vignerons choisissent d'accéder en 1985 à l'AOC Coteaux du Languedoc, mais ils se fixent en parallèle des règles de production plus restrictive que le décret.

Au final, le 09 juin 2015, l'AOC La Clape devient une AOC à part entière.

LA CLAPE
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

LA CLAPE
A.O.C. CÔTEAUX DU LANGUEDOC

SITUATION



GEOGRAPHIQUE

Situé dans l'Aude, le terroir de la Clape, de l'occitan « Clapas », signifiant « Tas de pierres », s'étend entre Narbonne et la Méditerranée. Long de 17 kilomètres pour 7 kilomètres de large, le Massif de la Clape s'étend sur 6 communes (Armissan, Fleury d'Aude, Gruissan, Narbonne, Salles d'Aude et Vinassan) entre Narbonne et la Mer Méditerranée.

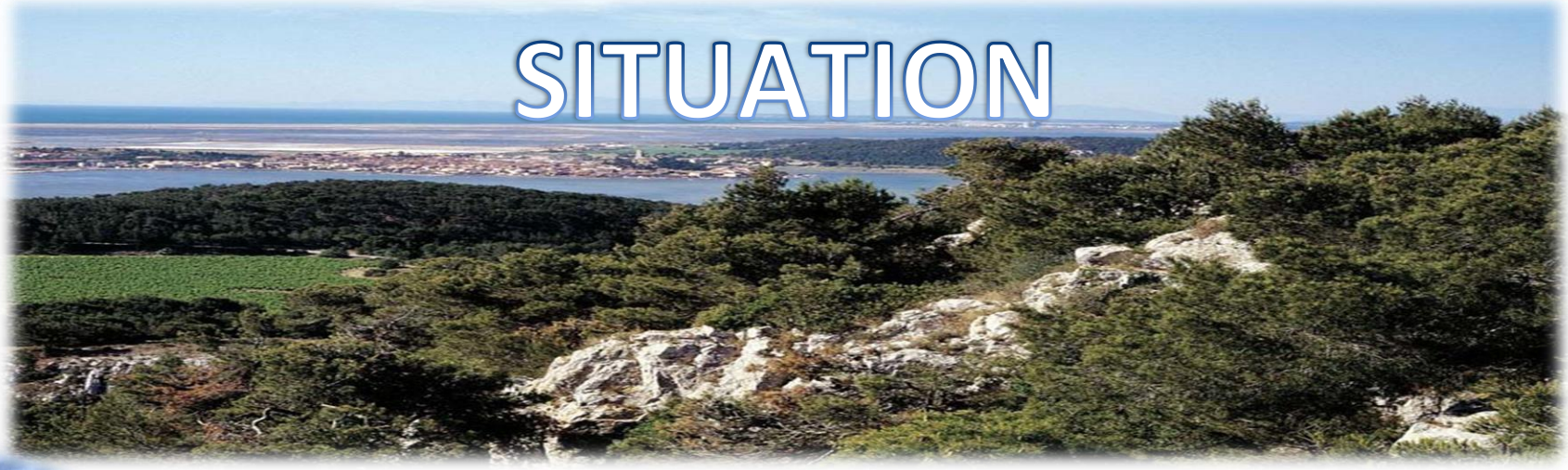
Culminant à 214 mètres avec le Pech Redon, il est bordé par les étangs au sud, par les plaines alluviales à l'ouest ainsi que par la Mer Méditerranée à l'est. C'est un paysage de canyons et de vallons sur lequel cohabitent garrigues, pinèdes et vignes.

NATURA 2000

Le site est classé depuis 1973 par l'Etat pour sa faune et sa flore exceptionnelle, mais aussi, reconnu site Natura 2000 par l'Union Européenne et Espace Naturel Sensible par le département de l'Aude.

ESPACES NATURELS SENSIBLES

SITUATION



CLIMATIQUE

II s'agit d'un climat méditerranéen, comprenant des étés chauds et secs et ainsi qu'un ensoleillement exceptionnel avec plus de 3 000 heures par an : ce qui en fait l'un des lieux les plus ensoleillés de France ; et en hiver, des températures saisonnières qui restent élevées avec une moyenne de 14° autour de la frange littorale.

Les précipitations peuvent être irrégulières et surtout brutales avec une pluviométrie, en moyenne, de 570 mm d'eau par an.
Au-dessus du Massif de La Clape, se croisent en son ciel, treize vents (dont la tramontane, le cers, le ponant, le vent d'Espagne…) afin de chasser les nuages pour nous offrir un ensoleillement quasi-constant.

De temps à autre, un orage méridional parvient à déjouer l'adresse des compagnons éoliens de La Clape. Le déchaînement est alors à la hauteur de la rareté de l'événement : La Clape devient île tropicale.

La vigne se fortifie à ce triple contact : l'eau l'abreuve et la nettoie en même temps, le vent la sèche et l'aère, le soleil la nourrit et gorge ses raisins de sucre.
La rudesse de ce climat est gage d'une grande qualité viticole.

SITUATION

GEOLOGIQUE

Dernier maillon des grandes Pyrénées, très tôt isolée par une faille bienfaitrice, la Clape fut de toute part cernée par les eaux. Protégeant une ancienne baie, cette île fut à l'origine de l'excellence du port de Narbonne. Protectrice, la Clape en garde de nombreux vestiges. La mer l'a érodée sans pitié mettant à nu ses calcaires en de majestueuses falaises. Grottes et gouffres criblent ses reliefs. Des ruisseaux souterrains la parcourent et la purifient sans cesse. Ici coexiste une alternance de sols : tapis de pierres plates aux angles acérés, terres rouges au fer oxydé, marnes grises ou jaunes, grès rouges ou verts… La Clape est un florilège de sols sur lesquels chaque cépage trouve son bonheur. Le caillou endurcit la vigne et lui permet d'exprimer son plein potentiel.

Histoire

1342 : Les archives de Narbonne font état de l'existence du Château Ricardelle

1696 : Le Duc de Fleury, pair de France, fait état des vignes dans le patrimoine foncier de la propriété

1985 : La Clape devient une AOC (Appellation d'Origine Contrôlée)

1990 : Achat de la Propriété par Bruno Pellegrini

2005 : Nouveaux cépages en plantation

2006 : Association avec la chambre d'agriculture pour plantation et essai sur cépage

2007 : Plantation d'oliviers pour production d'huile d'olive / Inauguration du caveau

2009 : Lancement de la gamme Alencades

2012 : Rénovations des gîtes

2014 : Suite à la grêle tombée le 13 juin, et avec beaucoup de solidarité, la cuvée Vendredi XIII est née pour conjurer le mauvais sort

2015 : La Clape devient une AOC communale

2018 : Création d'une nouvelle cuvée d'exception : Ricardelle d'Auderic 100% Carignan

LE DOMAINE

Philosophie

Imaginez une colline escarpée, plongeant dans la Mer Méditerranée, où la nature et les hommes travaillent en harmonie depuis des siècles. Nous y sommes !

En plein Massif de La Clape dominant les rivages, Château Ricardelle y rayonne depuis plus de six siècles en alliant terre, mer, vents et soleil.

C'est la rencontre providentielle d'un terroir, La Clape, l'ile des Grands vins et d'un savoir-faire ancestral initiés et orchestrés par les romains et aujourd'hui cultivés et perpétués par nos mains.

La qualité des vins se reflète dans l'originalité de son terroir mais surtout aux savoir faire des hommes. De ce fait, vendanges, vinification, élevage et conservation ne se font pas au hasard.

LE DOMAINE

Le Terroir

Château Ricardelle, c'est 120 hectares dont 36 hectares de vigne, réparties en deux terroirs distincts :

<u>Le premier, le plus prestigieux, essentiellement sur les coteaux du Massif de La Clape, où sont produits les AOP La Clape.</u>

Climat : sec et dur, soleil et vents tel que Tramontane, Cers, Marin… De temps en temps, de violents orages apparaissent malgré les vents présents mais cela fortifie la vigne par ce triple contact : l'eau l'abreuve et la nettoie en même temps, le vent la sèche et l'aère, le soleil la nourrit.

Sols : La Clape vient du mot « clapas », qui signifie « tas de cailloux » en occitan. Son sol est donc un tapis de pierres plates, de terres rouges au fer oxydé, de marnes grises ou jaunes et de grès rouges ou verts. Le caillou endurci la vigne et lui permet d'exprimer son plein potentiel.

Vins : Ils sont à la fois puissants et élégants, avec cette touche de gourmandise. Sur nos cuvées, on retrouvera des assemblages de cépages tels que le Grenache, Mourvèdre, Syrah, Carignan, Cinsault; et pour nos blancs, Bourboulenc, Picpoul, Roussanne et Vermentino.

Enfin, <u>la deuxième partie dans la plaine de l'Aude, au pied du massif, classé en appellation Pays d'Oc IGP</u>, sur un terrain beaucoup plus sablonneux où Viognier, Merlot, Sangiovese, Marselan et Cabernet-Sauvignon font de merveilleux vins.

LE DOMAINE

Les Hommes

Originaire du Sud Tyrol, Bruno Pellegrini est versé dans l'art et la noblesse du vin depuis toujours. Après des études en œnologie et plusieurs voyages à travers le monde, c'est finalement dans le sud de la France, au pied d'une immense colline entre terre et mer, qu'il trouve son eldorado en 1990.

Jonglant entre les techniques modernes et les méthodes traditionnelles, Bruno Pellegrini et son gendre Thomas Nègre exploitent le potentiel de leurs vignes tout en conciliant nouveauté et respect de l'environnement. Aujourd'hui, sa croisade viticole se perpétue avec l'éminence de la nouvelle génération qui l'aide à mettre en valeur et à promouvoir la richesse du massif de la Clape.

Nos Vins

Les Cépages de l'Appellation

Grenache : Assemblé au mourvèdre, à la syrah ou au carignan, il produit les meilleurs vins rouges et rosés méridionaux. Ses vins sont plutôt for en alcool et peu acides, ils libèrent une profusion de fruits noirs comme le pruneau ou la figue soulignés par des notes de cacao, de café et d'épices.

Mourvèdre : Il peut être associé à d'autres cépages tels que le carignan, le grenache, la syrah, et le cinsault pour apporter plus de complexité aux vins. Le vin fabriqué avec ce cépage est riche en arôme, faible en acidité et dispose d'une structure tannique de bonne qualité.

Syrah : Ses vins rouges sont de couleur soutenue, avec complexité aromatique fruitée, épicée et florale ainsi que des tannins qui structurent l'ensemble. Peu marqués par l'acidité, ils sont plutôt charpentés et possèdent un degré d'alcool élevé. La syrah fait également des vins rosés sur le fruit, agréables et d'une belle finesse.

Carignan : Ce vin est bien coloré, généreux et puissant à la fois. Poivre, cerise, mûre, banane, framboise, amande, pruneaux et violette sont autant d'arômes que dégage ce cépage.

Cinsault : Le Les vins sont faciles à boire, en général très peu acides, faibles en couleur et en alcool, aux arômes de fruits rouges comme la framboise, de fruits secs et de fleurs blanches.

Bourboulenc : L'arôme de ce cépage, peu prononcé, connote une certaine odeur de fruits exotiques et de fleurs tels les genêts, d'où un vin peu alcoolisé aux arômes à la fois fugaces et subtils.

Picpoul : Le picpoul produit un vin blanc neutre, sec et de moyenne qualité. Lorsqu'il est associé à d'autres cépages, il peut donner des vins assez fins, typés et riches en alcool.

Roussanne : Le vin issu de la roussanne pure est d'une qualité extraordinaire, il s'en dégage un arôme délicat rappelant celui du café, du chèvrefeuille, de l'iris et de la pivoine. Le goût de ce vin s'améliore en vieillissant.

Vermentino : Les arômes dégagés par ce cépage sont multiples, on y décèle une note de pomme fraîche, d'amande verte, d'épices douces, d'aubépine, de poire mûre et d'ananas frais.

Gamme

Les Dames de Ricardelle :

Ces vins ont la particularité d'exprimer des terroirs très différents afin de combler les palais les plus avertis.

Le Viognier pour sa légèreté et sa douceur

Le Sangiovese est plus expressif par ses notes de fruits rouges grillés

Le Languedoc avec sa souplesse et son équilibre

Le Corbières par sa juste fraîcheur et sa vivacité

Le Rosé pour sa fraîcheur et sa subtilité

Gamme

Signature :

Sous la signature de Bruno Pellegrini se dévoile une gamme jeune et dynamique, dans un style frais et gourmand à boire dans sa jeunesse.

Alencades et Combemale sont en vinification traditionnelle avec élevage en cuve inox.

Léger passage en Flextank pour Alencades.

Gamme

Vignelacroix :

Déclinée sous une bouteille unique, à la fois élégante et originale appelée Iris, cette gamme est le fruit de nombreuses années. Vinification traditionnelle en cuve béton puis stockage en cuve inox avant mise en bouteille, avec pour les Vignelacroix Rouge et Blanc, un léger passage en barrique française.

Gamme

Les Grands Vins:

Uniquement rouges et issus du terroir de La Clape, ces grands vins proviennent de sélections parcellaires et sont produits en petite quantité selon les conditions climatiques spécifiques au terroir. Plein d'élégance et de caractère, vous retrouverez ici tout le savoir-faire de Château Ricardelle. Selon les cuvées, le passage en barrique française est plus ou moins long et soutenu. Très faiblement filtrées, ces cuvées s'apprécieront avec l'âge.

Gamme

Cartagène :

Vin de liqueur, à base de Grenache Noir et d'eau de vie du Languedoc. Les vendanges sont manuelles et sélectives, le moût obtenu est muté avec de l'eau de vie de raisin du Languedoc. La Cartagène est une douceur originale aux arômes subtils de miel et de caramel, à assortir aussi bien pour les apéritifs que pour les desserts.

L’OENOTOURISME

Visite du domaine

Chaque jeudi, du 1er juin au 30 octobre, de 18h00 à 19h00, le propriétaire, monsieur Pellegrini, vous invite à découvrir les plus belles pièces de son chef d’œuvre viticole.

AU PROGRAMME :

Visite des caves et du chai à barrique

Balade dans les vignes avec vue sur Narbonne et La Clape

Dégustation au caveau

L’OENOTOURISME

Les Gîtes

Au cœur du Parc naturel de la Narbonnaise, sur le somptueux terroir de La Clape, nos 5 gîtes bénéficient d’une situation géographique exceptionnelle.
Autrefois repaire des Parfaits Cathares ou avant-poste militaire sous l’Occupation, le château a été depuis réaménagé en gîtes de charme pour permettre aux vacanciers comme aux amateurs de vin, de profiter pleinement du cadre enchanteur dans lequel s’épanouissent les vignes.

À 10 min des premières plages et 5 min du centre-ville de Narbonne, l’endroit est idéal pour passer des vacances sous le soleil du Languedoc et au milieu du vignoble de Château Ricardelle.

Le château comprend :

2 maisons de charme avec jardins privatifs

1 studio avec vue sur le parc *(2 personnes)*

2 appartements *(4 à 6 personnes)*

L’OENOTOURISME

Saveurs et Gourmandises

Les Tapas de la Clape

« Les tapas de La Clape sont lovées dans Halles de Narbonne, le bâtiment le plus mythique de Narbonne. Vous pourriez y déjeuner au milieu d'un bâtiment exceptionnel où l'effervescence la vie d'un marché couvert est de mise. Vous découvrirez une sélection de vins uniques. Les tapas ont été élu " Meilleur bar à vins du Languedoc en 2015"

Firat Abbas, le propriétaire, a été vice-champion Midi Pyrénées de cuisine à la plancha ainsi que sélectionné à Masterchef en 2013. Il a également participé à Un Dîner Presque Parfait spécial blogueur la même année. »

Les Grands Buffets

« Notre formule unique en France rassemble toutes les pépites de notre patrimoine gastronomique : foie gras dans tous ses états, homard grillé ou à l’américaine, tripes mijotées, tête de veau gribiche, cassoulet, boudin aux pommes, blanquette de veau à l’ancienne, os à moelle à la fleur de sel, sèches à la sétoise… Dans une profusion à perdre la raison, les plats canailles de nos terroirs côtoient les plats incontournables de la cuisine traditionnelle française. Donnez libre cours à vos gourmettes envies en composant un menu complet au gré de votre inspiration. Initiez votre périple gastronomique par une halte dans l’univers des hors d’œuvres, faites un détour par les fruits de mer, poursuivez votre procession via la rôtisserie puis laissez-vous émouvoir par notre spectaculaire collection de fromages. Ne reste qu’à conclure votre banquet sur un tableau final composé d’une myriade de pâtisseries. Au passage, on accompagne soigneusement, en piochant dans la carte des 70 crus proposés au verre. »

L’OENOTOURISME

Saveurs et Gourmandises

Les Cuisiniers Cavistes

« Restaurant semi-gastronomique situé dans le cœur historique de Narbonne à 15 kms de la mer. 50 places assises intérieures et 60 places sur terrasse ouverte sur une place semi-piétonne, face au Musée Lapidaire de la ville. Cuisine visuelle. Restaurant à thème cave à vins du Languedoc. Respect et qualité des produits frais.

Restaurant proche des Halles de la ville et de son parking de 100 places. »

La Cambuse du Saunier

« Le Salin de l'Île Saint-Martin c'est aussi une découverte gastronomique.
Une table du Terroir et de la Mer : poissons et viandes cuits en croûte de sel naturel, cassoulet de seiche, Padènes (poêlées) de coquillages ...
Nous vous servirons pour accompagner une sélection de vins de terroir blanc, rouge ou rosé que vous choisirez subtil ou généreux, tendre ou puissant, charpenté ou délicat.
Vous pourrez terminer votre repas en dégustant un Dessert du saunier ou une glace au lait de brebis à la Fleur de Sel de Gruissan. »

L’OENOTOURISME

Saveurs et Gourmandises

Vie d’Oc

« Originaire de Champagne, Jean-Michel a longtemps travaillé pour un réseau de cavistes et c'est en 2010 qu'il a fait son choix : s'installer dans la région aux 25 AOP. Depuis il a ouvert sa cave à Narbonne (à côté des halles), 100 % vins du Languedoc Roussillon avec plus de 600 références ! Homme de caractère au fort tempérament, Jean-Michel a su dynamiser le milieu du vin dans tout le Narbonnais en organisant de nombreuses animations, retrouver le planning sur la page Facebook. A la boutique, le plus souvent c'est Alain qui saura vous conseiller parmi le panel des vignerons indépendants et des appellations du Languedoc-Roussillon : Corbières, Minervois, Banyuls, Fitou, Saint-Chinian, Faugères, Collioure, Pic-saint-loup, La Clape, Coteaux-du-languedoc, Cabardes, Limoux… »

La Ferme côté producteurs

« Ce point de vente collectif ouvert à Narbonne en 2013 regroupe 10 associés et 40 apporteurs. Retrouvez une large gamme de produits de saison, locaux et de qualité : fruits, légumes, miels, vins, produits laitiers, rayon boucherie,... »

L’OENOTOURISME

Saveurs et Gourmandises

Langovino
Les Vins du Languedoc et d'ailleurs

Cave de l’Amphore

« Depuis plus de 15 ans, Jocelyne passionnée d'œnologie, vous fait profiter de son savoir-faire. »

L’OENOTOURISME

Narbonne et ses monuments historiques

« De style gothique rayonnant directement inspiré des grandes cathédrales du Nord de la France, la cathédrale St-Just-et-St-Pasteur se singularise par son unique chœur, dont les voûtes s'élèvent à plus de 40 mètres de haut.

Construite entre 1272 et 1340, elle est restée inachevée, les Consuls refusant en ces temps agités de détruire les remparts afin de poursuivre la construction. La chapelle axiale Notre Dame de Bethléem présente un retable du XIVème, en pierre polychrome.

La salle du Trésor, également appelée salle acoustique, propose une riche et précieuse collection d'objets liturgiques, d'ivoires, d'orfèvreries et des tapisseries. »

CATHEDRALE SAINT-JUST ET SAINT-PASTEUR

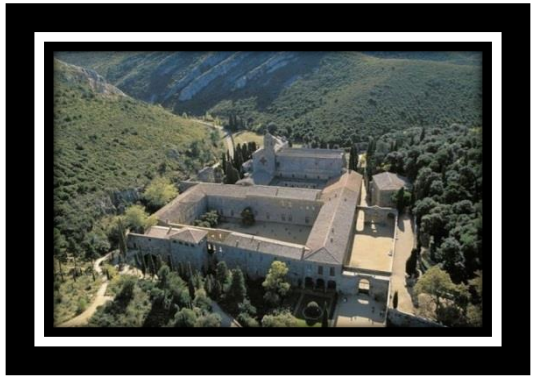
Narbonne TOURISME

L’OENOTOURISME

Narbonne et ses monuments historiques

« Fondée en 1093 par quelques moines bénédictins, Fontfroide se rattache en 1145 à l'Ordre de Cîteaux et devient rapidement une des plus puissantes abbayes Cisterciennes de la Chrétienté. L'abbaye se situe au coeur du Massif de Fontfroide constitué de 4000 hectares de nature intacte. Baigné par le ruisseau de Fontfroide, ce somptueux ensemble cistercien des XIIème et XIIIème s. est niché au coeur d'un paysage typiquement méditerranéen. Durant la Croisade contre les Albigeois, elle s'est affirmée comme un bastion de l'orthodoxie catholique face au catharisme.
Après le dernier départ des moines en 1901, Gustave et Madeleine Fayet la rachètent en 1908, la restaurent, l'embellissent. A l'intérieur, les jardins en terrasses implantés sur les collines sont ouverts à la visite. Ils sont labellisés Jardins Remarquables et refuge LPO. L'abbaye se visite de façon guidée ou libre, équipé d'une tablette numérique pour tous. »

ABBAYE DE FONTFROIDE



Narbonne TOURISME

L’OENOTOURISME

Narbonne et ses monuments historiques

« Première église gothique de Narbonne et l'une des plus anciennes du Midi. Bâtie sur le tombeau du premier évêque de Narbonne, saint-Paul, sa crypte correspond à l'ancien cimetière paléochrétien (IIIe-IVe siècles).

Edifiée en 1180, le chœur ne sera construit qu'entre 1224 et 1230 les voûtes quant à elles sont refaites vers 1368. Au XVe siècle, deux travées allongent la nef vers l'ouest.

Au XVIè siècle, les piliers sont consolidés et trois arcs, dits arcs diaphragmes, sont rajoutés. Cet édifice religieux a la particularité de présenter art roman et art gothique étrangement mêlés dans l'architecture. »

BASILIQUE SAINT-PAUL

Narbonne TOURISME

L’OENOTOURISME

Narbonne et ses monuments historiques

« Emouvant témoignage de la Ville antique, la Via Domitia reliait l'Italie à l'Espagne au IIème siècle avant JC. Elle a été découverte en 1997, Restaurée et aménagée, elle balise la place de l'Hôtel de Ville, au coeur du quartier de Cité.
Très appréciée des enfants, la Via Domitia est un lieu original où ils aiment s'amuser sur les pavés antiques. »

VIA DOMITIA

Narbonne TOURISME

L’OENOTOURISME

Narbonne et ses monuments historiques

« Haute de 42 mètres et couronnée d’échauguettes, cette puissante tour carrée, construite de 1295 à 1306 par l’Archevêque Gilles Aycelin à l’angle sud-est du Palais Neuf, offre un point de vue exceptionnel sur la ville. Ses murs renferment quatre salles desservies par un escalier à vis de 162 marches : salle hémisphérique, salle dite du Trésor, chambre du roi et salle de défense. »

DONJON GILLES AYCELIN

Narbonne TOURISME

L'OENOTOURISME

Narbonne et ses monuments historiques

« Le Palais - Musée des Archevêques se compose de deux parties : le Palais Vieux et le Palais Neuf.

La visite du Palais Vieux vous entraînera dans l'ancienne chapelle de la Madeleine, à la découverte des peintures murales du XIIIe siècle, dans la salle romane au remarquable plafond peint du XIIIe siècle ou encore dans la cour de la Madeleine pour profiter d'un point de vue privilégié sur la tour-clocher de Théodard (fin du IXe siècle) et le chevet de la cathédrale St-Just-et-St-Pasteur (1272).

La visite du Palais Neuf, aménagé entre le XIVe et le XIXe siècle, permet la découverte des anciens appartements des archevêques et des très riches collections d'art. »

PALAIS - MUSEE DES ARCHEVEQUES

Narbonne TOURISME

Contact

CHÂTEAU
RICARDELLE

ROUTE DE GRUISSAN
11100 NARBONNE
TEL: 33 (0)4 68 65 21 00
FAX: 33 (0)4 68 32 58 36
www.chateau-ricardelle.com
E-mail: ricardelle@orange.fr

Retrouvez-nous sur
facebook