



# Capitelle des Salles

Estelle et Frédéric Salles

Vignerons

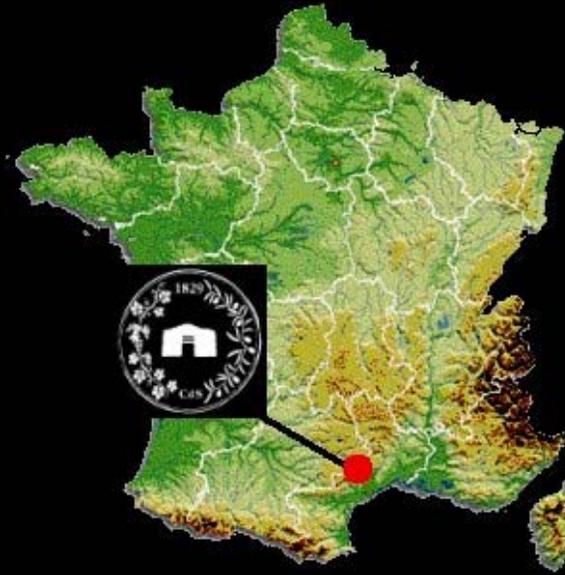
à Saint Jean de la Blaquière (Hérault)



# Le vin : une nature, une culture

- Le domaine
- Nos vignes
- Nos vins





- Dans le sud de la France,
- 50 km au nord de la mer Méditerranée et de Montpellier (capitale régionale)...
- Au pied du causse du Larzac...





copyright Estelle Salles - Capitelle des Salles

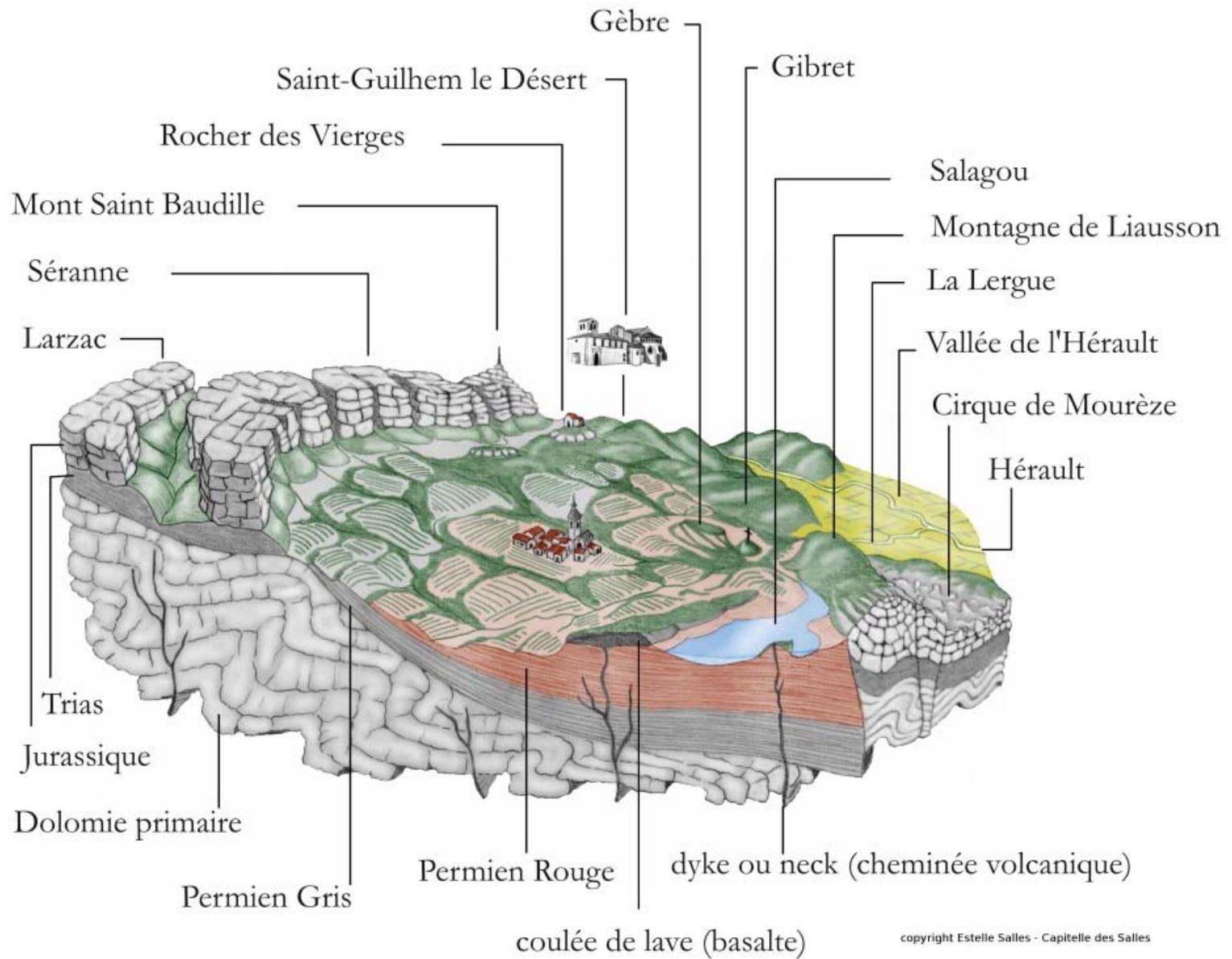
- Saint Jean de la Blaquière,
- Un joli village entre vignes et oliviers...



# Un contexte géologique particulier :

- Entre calcaires de la vallée de Lodève à l'ouest
- ...calcaires du Larzac, au nord
- ...et calcaires du Rocher des Vierges et du Mont Baudile à l'est (St Guilhem le Désert)...





# Permien rouge...

- De très vieux sols de l'ère Primaire (-250 Millions d'années) : permien
- Des roches sédimentaires rouges : permien rouge ou « ruffes » (de type pélite ou grès), au sud du village...





- Et au nord du village : permien gris : grès et schistes sédimentaires...





# Et d'anciens volcans...

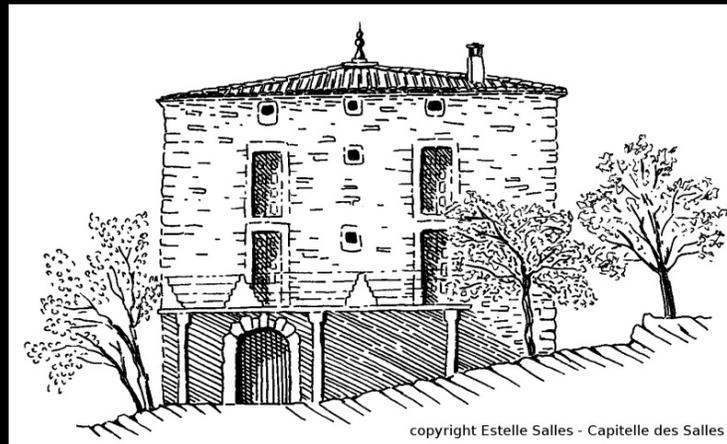
- A l'ère tertiaire et à l'ère quaternaire, formation des anciens volcans : Gèbre et Gèbret...





# Quelques siècles plus tard...

- En 1829, Etienne Salles descend de sa vallée du Tarn profonde...
- Achète sa première parcelle (La Rua)
- Construit la maison de famille...





copyright Estelle Salles - Cambelle des Salles



- Suivent 5 générations de vigneronns
- Henri, Paul, Paul, Christian et Frédéric aujourd'hui...
- Avec Estelle, épouse de Frédéric, œnologue et passionnée de vin et de nature...



# Capitelle des Salles : un projet...

- Maintenir un patrimoine familial de toute beauté
- Des vignes
- Des terrasses
- Des capitelles
- Une maison et une cave voutée...
- ...et des vins à remettre en valeur !



# Les vignes : une culture extensive

- Un sol très peu fertile
  - Une attention méticuleuse pour chaque souche
  - Une taille traditionnelle : gobelets (sauf pour la syrah)
  - Des labours et peu de traitements (bienfaits du vent)
- ...et des faibles rendements depuis des générations....





Vigne de Bourles : Permien rouge ,Grenache N



Vigne des Combes : permien gris, Carignan N



copyright Estelle Salles - Capitelle des Salles

Vigne de la Rua : permien gris, Syrah



# Des terrasses...

- Savoir faire ancestral...la construction de murets est facilitée par la présence de nombreuses pierres et leur aspect en « lamelles »...
- ...avec un peu trop de succès parfois pour certains (vols de pierres, dégradation par les sangliers, ...)





Terrasses de Bourles





Terrasses des Combes



# ...et des « Capitelles »

*Les « capitelles » sont de petites cabanes en pierre sèche (le nom varie selon les régions : bories, cadolles...)*

- Rouges ou jaunes...
- Carrées ou rondes...
- Simple ou triple linteau...
- ...une diversité à protéger...





copyrights Estelle Salles - Capitelle des Salles

Capitelle des Combes : permien gris







copyright Estelle Salles - Capitelle des Salles

Capitelle de Bourles





copyright Estelle Salles - Capitelle des Salles

## Capitelle de Montgères



# Des vins de qualité :

- Vendanges à la main
- En cagettes
- Et surtout à une maturité optimale
- Complétée par une excellente qualité sanitaire...

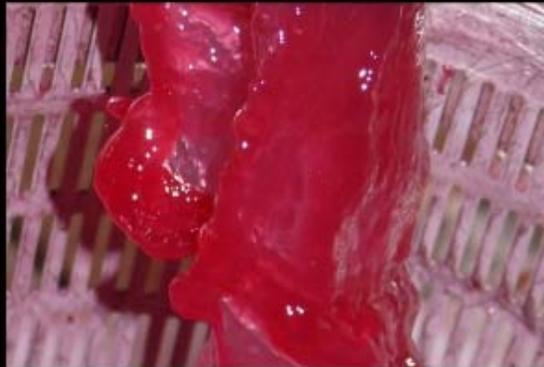
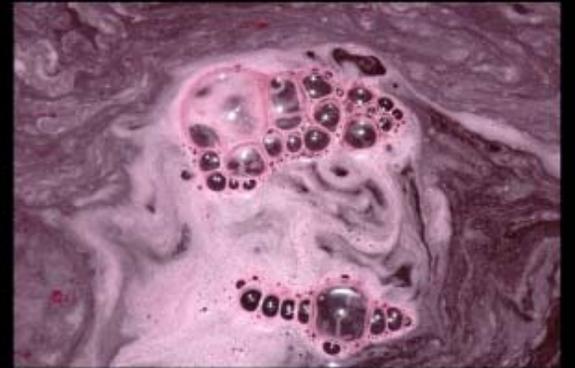
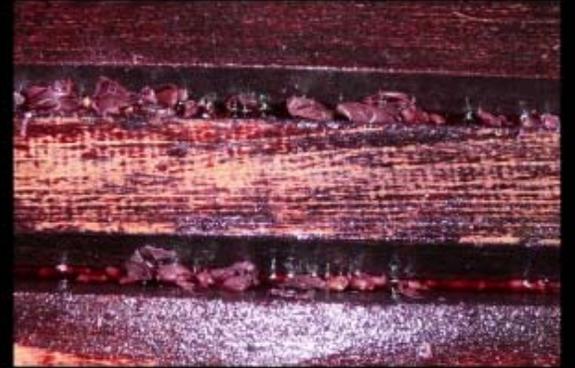




# Minutie du travail en cave...

- Eraflage
- Mise en cuve
- Fermentation alcoolique
- Extraction douce
- Cuvaision de 15 à 20 jours
- Pressurage léger
- Elevage en cuve





# Pour des vins en finesse...

*Une gamme 100% rouge*

- *Caminaire : IGP Mont Baudile*
- *Caractère : A.O.P. Languedoc*
- *Hommage : A.O.P. Languedoc Terrasses du Larzac*
- *Joi : A.O.P. Languedoc Terrasses du Larzac*





## CAMINAIRE

### Cépages :

90% Cinsault et œillade ; 10% Syrah

**Rendement** : 35hL/ha

**Mode de culture** : Taille courte en gobelet traditionnel pour le cinsault-œillade, en cordon de royat pour la syrah ; labours ; traitements très limités (vent **Rend**asant). Pas d'irrigation ; pas d'insecticide. Légère fumure de type organique biologique.

**Récolte** : Etat sanitaire excellent, maturité optimale ; vendanges manuelles, en cagettes de 15 kg.

**Vinification** : traditionnelle : éraflage; fermentation à température contrôlée; macération de 10 jours; extraction douce et respectueuse de la pellicule. Pressurage très léger. Fermentation malolactique. Léger collage.

**Elevage** : en cuve de 10 mois.





## **HOMMAGE**

**Cépages** : 65% Grenache noir ; 35% Syrah

**Rendement** : 35hL/ha

**Mode de culture** : Taille courte en gobelet traditionnel pour le grenache, en cordon de royat pour la syrah ; labours ; traitements très limités (vent asséchant). Pas d'irrigation ; pas d'insecticide. Légère vendange en vert. Légère fumure de type organique et biologique.

**Récolte** : Etat sanitaire excellent, maturité optimale ; vendanges manuelles, en cagettes de 15 kg.

**Vinification** : traditionnelle : éraflage ; fermentation à température contrôlée ; macération de 15 jours ; extraction douce et respectueuse de la pellicule. Pressurage très léger ; Fermentation malolactique. Léger collage.

**Elevage** : en cuve de 12 mois.



# Une palette aromatique à découvrir à présent...

Merci pour votre attention,  
en vous souhaitant une  
bonne dégustation....

Estelle Salles

