



Domaine Cyril Courvoisier

Vigneron

22 chemin des églantiers • 07130 Cornas

contact@domainecyrilcourvoisier.com



Domaine Cyril Courvoisier

—
FICHES TECHNIQUES



Domaine Cyril Courvoisier

Vigneron

22 chemin des églantiers • 07130 Cornas

contact@domainecyrilcourvoisier.com

LES PAYSAGES

FICHE TECHNIQUE 1/1

Les sols dans lesquels plongent les racines de mes vignes sont essentiellement des sols peu profonds d'origine volcanique.

Effectivement, on retrouve fréquemment des sols très sableux issus de la dégradation du granite. C'est le sol dans lequel la Syrah donne son expression la plus complexe. Il confère à la Marsanne et la Roussanne un caractère frais.

Quelques terrasses de Chaillot sont plantées dans des sols argileux sur une matrice de grès siliceux. La Syrah y acquiert une expression tannique très soyeuse.

Quelques loess sont présents localement (accumulations de limons et argiles issus de l'érosion éolienne). Ils ont un apport intéressant dans l'équilibre des vins, notamment sur les vins blancs.

Un dernier type de sol est présent sur le domaine : il s'agit des sols d'origine sédimentaire, que l'on va rencontrer dans la plaine alluvionnaire de Cornas et dans les contreforts du massif de Crussol à Saint Péray. Ils subliment notamment l'amplitude en bouche des vins blancs.

Le climat local est dit semi-continental avec une forte influence méditerranéenne. L'ensoleillement est généreux, le vent dominant est le mistral, formidable allié pour protéger nos raisins.

Les hivers sont marqués, les printemps et surtout les automnes sont pluvieux. La période début septembre à fin novembre peut être le théâtre d'épisodes cévenols, pluies diluviennes qui peuvent générer de l'érosion sur nos sols à forte pente. Les étés sont chauds et très secs.

Je cultive trois cépages autochtones :

- La **Syrah** en Saint Joseph et Cornas. Celle-ci trouve dans ces terroirs sa meilleure expression en termes de finesse, d'équilibre et de complexité.
- La **Marsanne** et la **Roussanne** sont présentes à Saint Péray. La Marsanne confère notamment des arômes floraux alors que la Roussanne se distingue par sa fraîcheur et ses arômes d'abricot et fruits exotiques.

Je veille à ce que chaque parcelle du domaine soit entourée de haies, bosquets, talus enherbés, murettes en pierres sèches. L'ensemble est très favorable à la biodiversité, la régulation hydraulique et climatique. Il en va de même pour l'intérêt paysager et le bien-être du vigneron...





Domaine Cyril Courvoisier

Vigneron

22 chemin des églantiers • 07130 Cornas

contact@domainecyrilcourvoisier.com

L'ATELIER VIGNERON

FICHE TECHNIQUE 1/1

Ma philosophie est de produire des vins de plaisir et de gastronomie en même temps. Je recherche en permanence la fraîcheur et le caractère fruité dans mes vins.

Cela commence bien sûr par le choix du matériel végétal. Les sols sont particulièrement étudiés et travaillés de manière à respecter ou améliorer leur potentiel de réserve et leur biodiversité. La vigne doit effectivement y trouver un équilibre nutritionnel optimal afin de produire des raisins sains et équilibrés.

L'enherbement ou le paillage sont développés afin de favoriser la vie du sol, prévenir l'érosion et favoriser la faune auxiliaire. Les sols sont désherbés au printemps uniquement sous les ceps. Le travail est réalisé au cheval ou à la main selon la pente.

Les vignes sont méticuleusement accompagnées dans leur développement par des travaux uniquement manuels. Mon objectif est d'atteindre une maturité optimale visant des vins fruités et de grande fraîcheur. Les vendanges, manuelles, sont effectuées le matin afin de récolter des raisins frais.

Ce travail qualitatif et respectueux des terroirs et des vins m'impose une technicité et un suivi importants. Afin de maîtriser toutes ces étapes, j'ai choisi volontairement de cultiver des surfaces limitées, qui permettront à terme de produire un peu moins de 10 000 flacons par millésime.





Domaine Cyril Courvoisier

Vigneron

22 chemin des églantiers • 07130 Cornas

contact@domainecyrilcourvoisier.com

LES FLACONS

FICHE TECHNIQUE 1/2

Les vinifications sont douces, avec peu d'interventions. C'est juste un accompagnement des levures et bactéries indigènes qui vont transformer les jus en vin. L'élevage en fûts de chêne est précis et respectueux du fruit.

Les raisins blancs sont foulés et pressés de manière douce dans un pressoir vertical en bois. Après un léger débouillage, les jus fermentent en cuve inox. Le vin obtenu est ensuite soutiré et élevé en tonneaux de chêne de 300 à 400 litres pendant 9 mois. La fermentation malolactique se fait généralement avant l'hiver. Je filtre légèrement le vin obtenu pour le clarifier et il est ensuite mis en bouteille. Un sulfitage modéré permet de le protéger.

Les raisins rouges sont mis en cuve inox grappe entière. Après quelques jours, ils sont foulés puis pigés régulièrement. La fermentation est rapide et la macération dure environ 12 à 20 jours selon dégustation. Après pressurage, j'élève mes vins rouges comme mes blancs, en tonneaux qui ont connu 4 à 8 vins. La mise en bouteille est effectuée sans filtration, avec un léger sulfitage.

Mis en bouteille par
Domaine Cyril COURVOISIER
07130 CORNAS - FRANCE

Produit de France
alc. 13 % vol.
750 ml

FR-BIO-01
Agriculture France

N° DE LOTI
Contient des sulfites

Domaine Cyril Courvoisier



SAINT-PÉRAY
Appellation d'Origine Protégée
Rochette
- 2019 -

- SAINT PÉRAY, LIEU-DIT ROCHETTE
- SOL DE GORE SUR GRANITE DÉGRADÉ, QUELQUES LOESS
- CONFIGURATION EN AMPHITHÉÂTRE EXPOSÉ SUD-EST
- PENTE 30%
- ALTITUDE 450 M
- ENCÉPAGEMENT MARSANNE 50% ROUSSANNE 50%
- ÉLEVAGE SOUS BOIS 9 MOIS

Mis en bouteille par
Domaine Cyril COURVOISIER
07130 CORNAS - FRANCE

Produit de France
alc. 13 % vol.
750 ml

N° DE LOTI
Contient des sulfites

Domaine Cyril Courvoisier



SAINT-JOSEPH
Appellation d'Origine Protégée
- 2019 -

- SAINT JOSEPH
- SOL DE GORE SUR GRANITE DÉCOMPOSÉ AVEC UNE TERRASSE DE LOESS
- EXPOSITION EST
- PENTE 40%
- ALTITUDE 150 M
- ENCÉPAGEMENT SYRAH (VIGNES ANCIENNES)
- ÉLEVAGE SOUS BOIS 9 À 12 MOIS



Domaine Cyril Courvoisier

Vigneron

22 chemin des églantiers • 07130 Cornas

contact@domainecyrilcourvoisier.com

LES FLACONS

FICHE TECHNIQUE 2/2

Produit de France
alc. 13 % vol.
750 ml

Mis en bouteille par
Cyril COURVOISIER
F-07130



Domaine Cyril Courvoisier

FR-BIO-01
Agriculture France

N° DE LOT 1
Contient des sulfites

VIN DE FRANCE

- 2019 -

- CORNAS, JEUNES VIGNES (VIN DE FRANCE 2018)
- SOL SUPERFICIEL DE GORE SUR GRANITE DÉGRADÉ ET LOESS DANS UNE FAILLE GÉOLOGIQUE
- EXPOSITION EST
- PENTE 40 %
- ALTITUDE 330 M
- ENCÉPAGEMENT SYRAH (FORTE PROPORTION DE SÉLECTIONS MASSALES)
- ÉLEVAGE SOUS BOIS 9 MOIS

Produit de France
alc. 12 % vol.
750 ml

Mis en bouteille par
Domaine Cyril COURVOISIER
07130 CORNAS - FRANCE



Domaine Cyril Courvoisier

FR-BIO-01
Agriculture France

N° DE LOT 1
Contient des sulfites

CORNAS
Appellation d'Origine Protégée
Les Côtes

- 2019 -

- CORNAS, LIEU-DIT LES CÔTES
- SOL SUPERFICIEL DE GORE SUR GRANITE DÉGRADÉ ET LOESS DANS UNE FAILLE GÉOLOGIQUE
- EXPOSITION EST
- PENTE 40 %
- ALTITUDE 330 M
- ENCÉPAGEMENT SYRAH (FORTE PROPORTION DE SÉLECTIONS MASSALES)
- ÉLEVAGE SOUS BOIS 12 À 18 MOIS

Produit de France
alc. 13 % vol.
750 ml

Mis en bouteille par
Cyril COURVOISIER
F-07130



Domaine Cyril Courvoisier

FR-BIO-01
Agriculture France

N° DE LOT 1
Contient des sulfites

CORNAS
Chaillet

- 2021 -

DISPONIBLE EN 2021

- CORNAS, LIEU-DIT CHAILLOT
- SOL DE GORE SUR GRANITE DÉCOMPOSÉ POUR MOITIÉ ET SOL ARGILEUX SUR GRÈS POUR L'AUTRE MOITIÉ
- EXPOSITION EST-NORD-EST
- PENTE 50 À 60%
- ALTITUDE 200 M
- ENCÉPAGEMENT SYRAH (MOITIÉ EN SÉLECTION MASSALE)
- ÉLEVAGE SOUS BOIS 12 À 18 MOIS

Produit de France
alc. 12 % vol.
750 ml

Mis en bouteille par
Domaine Cyril COURVOISIER
07130 CORNAS - FRANCE



Domaine Cyril Courvoisier

FR-BIO-01
Agriculture France

N° DE LOT 1
Contient des sulfites

SAINT-PÉRAY
Les Putiers

- 2022 -

DISPONIBLE EN 2022

- SAINT PÉRAY, LIEU-DIT LES PUTIERS
- SOL ARGILO-CALCAIRE
- EXPOSITION EST
- PENTE 5 À 10%
- ALTITUDE 180 M
- ENCÉPAGEMENT MARSANNE 50% ROUSSANNE 50%
- ÉLEVAGE SOUS BOIS 9 À 12 MOIS