

# *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 ainsi qu'un Viognier en Vin de Pays du Gard. Les millésimes 2001, 2007 et 2008 ont vu respectivement naître 3 cuvées confidentielles : Bacchus, S, et 50<sup>3</sup> produites chacune seulement entre 600 et 4000 bouteilles par an. Les résultats sont là avec des références dans des guides et des revues spécialisés comme Hachette, Gaultmillau, Dussert & Gerber et la Revue du Vin de France.

## *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.

# *Nos Vins...*



## **Grenache - Syrah (Rouge)**

<b>APPELLATION :</b>	Vin de Pays du Gard
<b>CEPAGE :</b>	Grenache 90 % Syrah 10 %
<b>DENOMINATION :</b>	Domaine de l'Estel
<b>TERROIR :</b>	Argilo-calcaire
<b>RENDEMENT :</b>	60 Hl/ha
<b>VINIFICATION :</b>	Cuvaison courte d'une semaine pour rester sur le fruit. Elevage de 6 mois en cuve émail.
<b>QUANTITE :</b>	200 Hl
<b>LITRAGE :</b>	75cL, 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.



## **Grenache (Rosé)**

<b>APPELLATION :</b>	Vin de Pays du Gard
<b>CEPAGE :</b>	Grenache 100 %
<b>DENOMINATION :</b>	Domaine de l'Estel
<b>TERROIR :</b>	Argilo-calcaire
<b>RENDEMENT :</b>	60 Hl/ha
<b>VINIFICATION :</b>	Saignée après 24h de cuvaision.
<b>QUANTITE :</b>	100 Hl
<b>LITRAGE :</b>	75cL, Bag in Box de 5L

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.



## ***Côtes du Rhône Rouge***

<b>APPELLATION :</b>	Côtes du Rhône
<b>CEPAGE :</b>	Grenache 50 % Syrah 40 % Cinsault 10 %
<b>DENOMINATION :</b>	Domaine Coudoulis
<b>TERROIR :</b>	Argilo-calcaire sur Galets Roulés
<b>RENDEMENT :</b>	42 Hl/ha
<b>RECOLTE :</b>	Manuelle
<b>VINIFICATION :</b>	Raisins triés et égrappés. Vinification parcelleire. Cuvaision de 10 jours avant un pressage doux. Délestages et remontages réguliers avec maintien de la température. Elevage en cuve émail.
<b>LITRAGE :</b>	75cl & Bag in Box

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.



## *Lirac Rouge*

<b>APPELLATION :</b>	Lirac
<b>CEPAGE :</b>	Grenache 70 % Syrah 25 % Mourvèdre 5 %
<b>DENOMINATION :</b>	Domaine Coudoulis
<b>TERROIR :</b>	Argilo-calcaire sur Galets Roulés
<b>RENDEMENT :</b>	37 Hl/ha
<b>RECOLTE :</b>	Manuelle
<b>VINIFICATION :</b>	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.

C'est le vin le plus représentatif du domaine

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.



## ***Lirac Rouge Cuvée 50<sup>3</sup>***

<b>APPELLATION :</b>	Lirac
<b>CEPAGE :</b>	50% Grenache – 50% Syrah
<b>DENOMINATION :</b>	Cuvée 50 <sup>3</sup>
<b>TERROIR :</b>	Argilo-calcaire sur Galets Roulés
<b>RENDEMENT :</b>	25 Hl/ha
<b>RECOLTE :</b>	Manuelle
<b>VINIFICATION :</b>	Raisins triés et égrappés. Vinification parcellaire. Cuvaion longue de 1 mois sous température contrôlée pour une extraction en douceur des arômes et des tanins. Elevage en fûts de chêne français pendant 12 mois.

Très belle concentration et équilibre parfait pour  
cette cuvée exclusive.

**Conseil de dégustation :** Mariage parfait avec une  
entrecôte ou un confit de canard. Penser à le carafer 1  
ou 2 heures avant de le servir.



## ***Lirac Rouge Cuvée Hommage***

<b>APPELLATION :</b>	Lirac
<b>CEPAGE :</b>	2/3 Grenache – 1/3 Syrah
<b>DENOMINATION :</b>	Cuvée Hommage
<b>TERROIR :</b>	Argilo-calcaire sur Galets Roulés
<b>RENDEMENT :</b>	25 Hl/ha
<b>RECOLTE :</b>	Manuelle
<b>VINIFICATION :</b>	Raisins triés et égrappés. Vinification parcellaire. Cuvaion longue de 1 mois sous température contrôlée pour une extraction en douceur des arômes et des tanins. Elevage en fûts de chêne français pendant 12 mois.

Elégance, puissance et rondeur

**Conseil de dégustation :** Mariage parfait avec  
une entrecôte ou un confit de canard. Penser à le  
carafer 1 ou 2 heures avant de le servir.





## *Lirac Cuvée « S »*

<b>APPELLATION :</b>	Lirac
<b>CEPAGE :</b>	Assemblage confidentiel
<b>DENOMINATION :</b>	Cuvée « S »
<b>TERROIR :</b>	Argilo-calcaire sur Galets Roulés
<b>RENDEMENT :</b>	30 Hl/ha
<b>RECOLTE :</b>	Manuelle
<b>VINIFICATION :</b>	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 1 an. Sélection et assemblage des 2 meilleurs fûts. Mise en bouteille sans collage, ni filtrage.
<b>QUANTITE :</b>	1700 bouteilles
<b>LITRAGE :</b>	75cl

"S" comme Sublime, "S" comme Sélection,  
"S" comme Syrah



# Presse 2012



## Wine Spectator

### 11 Rhône Values

New reviews of inexpensive Grenache- and Syrah-based reds from the Southern Rhône Valley of France

James Miskowich  
Posted May 11, 2012

**DOMAINE COUDOULIS Lirac Cuvée S 2009** Score: 91 | \$45

A dark, lush modern style, with lots of roasted fig, apple wood, vanilla bean, ginseng and boysenberry paste flavors all melded nicely together and driving through the full-bodied yet defined finish. Impressive for the appellation, Syrah and Grenache. Drink now through 2015. 35 cases imported. —J.M.



## Stephen Tanzer's INTERNATIONAL WINE CELLAR

### 2010 Domaine Coudouli Lirac

#### Expert Reviews

Rated: 88-90 by Josh Reynolds, May 12

Stephen Tanzer's International Wine Cellar

(70% grenache, 25% syrah and 5% mourvedre) Deep ruby. Ripe red and dark berries on the nose, lifted by a suave floral quality. Juicy and seamless on the palate, displaying lively black raspberry and cherry flavors. Picks up a bitter nuance with air and finishes with good clarity, grip and length.

Petits vins des grands crus à partir de 7€ | Cognac, on surfi sur la tendance

# Gault & Millau

MAKE LIFE TASTY | N°6 AOÛT-SEPTEMBRE

TOUS LES BONS PLANS  
**Spécial Foires aux vins**

Partout en France  
**NOS 70 MEILLEURS CAVISTES**

DÉGUSTEZ !  
10 week-ends chez les vignerons

TERRINES  
Les recettes faciles




**DOMAINE COUDOULIS, LIRAC, CUVÉE HOMMAGE, ROUGE 2010**

**16 €.** Nez expressif de petites baies rouges mûres, de mûres, d'épices fines, de tomates séchées. La bouche est ample, généreuse, les tanins sont enrobés par la matière et la finale longue. **16/20**

**LE GUIDE HACHETTE DES VINS**

SÉLECTION  
**2013**

[www.hachette-vins.com](http://www.hachette-vins.com)

♥ **DOM. COUDOULIS Hommage 2010** \*\*  
7 000 15 à 20 €



**HOMMAGE**  
LIRAC 2010

Hommage aux plus vieilles et plus belles parcelles du domaine, cette cuvée a enthousiasmé les jurés. La syrah, élevée en fût, et le grenache, élevé en cuve, ont donné naissance à un lirac intense et fin à tous les stades de la dégustation. La robe est d'un beau rouge grenat profond. Le nez, expressif et franc, mêle en toute harmonie les fruits frais, les fruits mûrs et les épices (cannelle, safran). Le palais se montre charnu, riche et soyeux, soutenu par des tanins caressants et par une longue finale vanillée et épicée. Parfait sur un colombo de porc, aujourd'hui comme dans deux ans.

📍 Dom. Coudoulis, rte de Saint-Victor-la-Coste, 30126 Saint-Laurent-des-Arbres, tél. et fax 04.66.03.29.13, [guillaumeperraud@orange.fr](mailto:guillaumeperraud@orange.fr) 📞 📧 📍 r.-v.



Domaine Coudoulis  
Lirac Cuvée Hommage 2010



**90** Pts

"A major sleeper of the vintage, this blend of 70% Grenache and 30% Syrah made by oenologist Gerald Lafont possesses deep raspberry and black cherry fruit notes intermixed with licorice and floral characteristics. The fruit is pure, up-front, textured and impressive.

Seduced-styles with soft tannins, low acidity, and plenty of fruit and glycerin, it can be enjoyed over the next 3-4 years."