

DOMAINE
GALVS

**Jeunes
Agriculteurs**



JEUNES AGRICULTEURS DU GARD

CONCOURS DES VINS GARDOIS 2005



Médaille d'OR

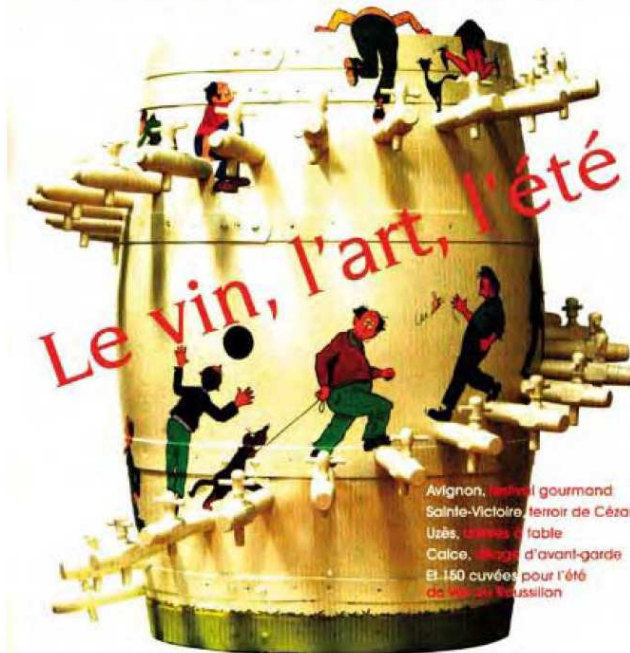
Décerné à **Domaine de GALUS**
Commune de MEYNES
Pour son **COSTIERES DE NIMES AOC Rouge 2003**
Dénomination **Rouge Galus**

M. le Président des
Jeunes Agriculteurs du Gard
Christophe NOVARA

M. le Président du
Conseil Général du Gard
Damien ALARY

Les Responsables de la Commission Vin des
Jeunes Agriculteurs

DOMAINE
GALVS *Terre de Vins*
 Saveurs des Terroirs du Sud



Avignon, *saumon gourmand*
 Sainte-Victoire, *terroir de Cézanne*
 Uzès, *croquis de table*
 Calce, *saumon d'avant-garde*
 Et 150 cuvées pour l'été
 de *vin de France*

2004 **16/20 5,50 €**

DOMAINE GALVS
AOC Costières de Nîmes 2004

Un vin racé et élégant au nez très pur de fruits noirs confits, charnu et onctueux en bouche, sur des tanins ronds et fondus. Riche sans exubérance, il conviendra à une volaille de type pintade rôtie ou canette braisée.

COSTIÈRES DE NÎMES
 AOC
 DOMAINE GALVS
 16/20
 5,50 €



Trimestriel - Juin Juillet Août 2006 - N°31 Fr 6 €
 DOM 6,80 € CH 10,40 FS Can 9,25 \$Can. A 6,90 € Ita-Gr 6,60 €
 Bel-Lux 6,10 € D 6,90 € Mex 8,50 €

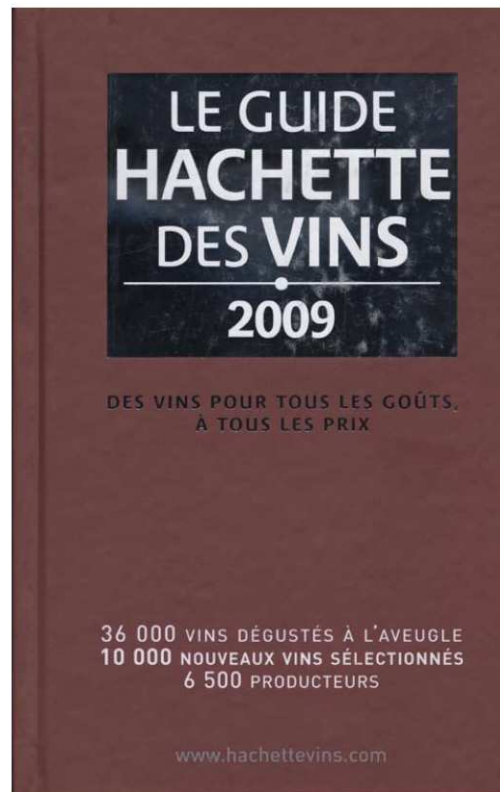
DOMAINE
GALVS



vigneron
independant



DOMAINE
GALUS



DOM. GALUS 2006 *

■ 5 ha 23 500 ■■ 5 à 8 €

Issu de familles vigneronnes de la Grande Bourgogne, ce jeune couple s'est installé en 2002 sur 13 ha de vignes d'un seul tenant. À dominante grenache noir (60 %), ce 2006 se présente dans une robe rubis délicate. Le bouquet complexe marie les arômes de fruits rouges (groseille) à des notes fumées et grillées, témoignage de l'élevage partiel en fût (20 %). La mise en bouche est fraîche, puis les tanins fondus supportent jusqu'en finale des arômes de vanille, d'épices et d'amande. Un vin bien équilibré à servir sur une côte de veau aux petites rattes.

📍 Dom. Galus, rte de Redessan, 30840 Meynes,
tél. 06.21.15.85.83, fax 04.66.22.88.37,
contact@domainegalus.fr 📧 📞 🚶 r.v.



vigneron
independant



Nikolaj & fakta om vin, el og spiritus
Vinbladet

Fanette Fessy et Jean-Baptiste Paquet viennent de Bourgogne et comptent parmi les plus jeunes producteurs de Costières de Nîmes, mais ils n'ont pas peur de suivre leur propre route. Ils préfèrent le Grenache au Syrah et l'élégance à la concentration. Le Domaine Galus est l'étoile montante de cette catégorie.

Par André Dewald
Vinbladet avril-mai 2007



POLITIKEN

Du plaisir dans nos verres

Le Domaine de Galus est un domaine relativement récent dont les vins sont élaborés dans un style moderne plus léger mettant l'accent sur la rondeur et la richesse sans pour autant tomber dans un style commercial. Le meilleur d'entre eux, le G. qui est un assemblage des vins des meilleurs fûts, a une bonne épaisseur.

Jørgen Mønster Pedersen
24 janvier 2010

DOMAINE GALVS

15.5

Galus

Costières de Nîmes 2009

Kommentar: Eigenwilliger Wein mit ausgesprochen schöner, blumig-fruchtiger Nase, Flieder und Veilchen; im Mund geschmeidige und doch tragende, herbe Struktur, macht ungehemmt Spass. 2011 bis 2013

16.5

Galus

Cuvée G. 2009

Kommentar: Satt und dicht, gut strukturiert, vollmundig und doch sehr bekömmlich, elegant und raffiniert. Erfreulich und hervorragend gemacht. 2011 bis 2013



DOMAINE
GALVS



40

Fanette Fessy und Jean-Baptiste Paquet
Domaine Galus, Costières de Nîmes

Erst mal gab es Zoff

Als Fanette und Jean-Baptiste ihren Eltern die Nachricht überbrachten, dass sie vom Beaujolais ins Languedoc ziehen, um dort Wein zu produzieren, hing der Hausseggen schief. Doch das Paar hat's dank Innovationen geschafft.

High Noon in der Steinscheune der Costières de Nîmes. Zwei junge Menschen stolpern verzweifelt über Stock und Lausgrosse Kiesel. Da eine Stadtwache, ein Fahrzeug, ein Mensch, den man nach dem Weg fragen kann? Schon potelisch, sich auf eigenem Grund und Boden zu verlaufen und einen Einheimischen nach dem Weg fragen zu müssen. Für die zwölf mit unzähligen Beisetzern bestückten Hektar Kieweinsten hatten wir eben das Sparschwein geschlachtet und das Bankkonto geplündert, von Krediten gar nicht zu sprechen, erzählt Fanette, und Partner und Lebensgefährtin Jean-Baptiste fügt bei: «Wir waren gerade knapp über 20. Als unsere Eltern erfuhren, dass wir uns im Languedoc niederlassen und dort Wein machen wollten, gab es erst mal Zoff.»

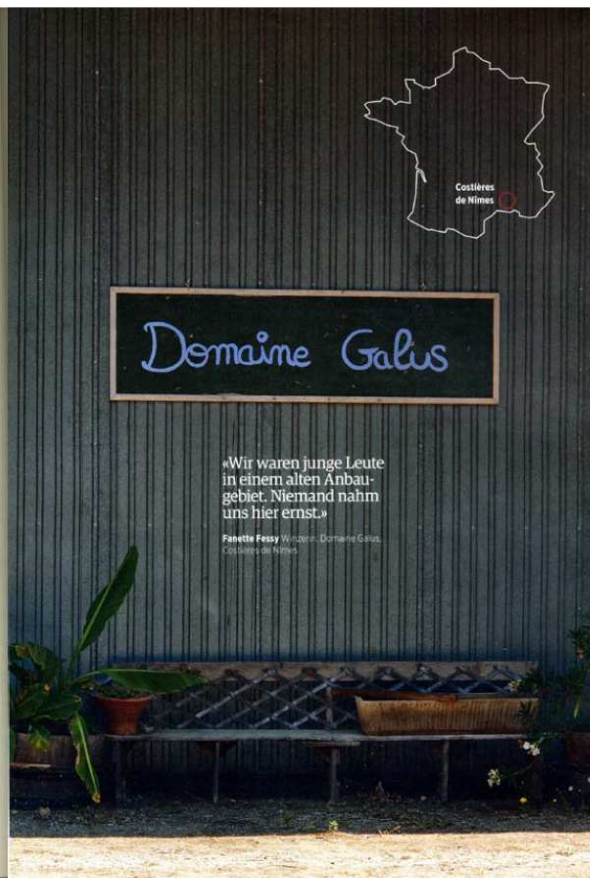
Fanette Fessy (22) ist die Tochter eines Weinhändlers aus dem Beaujolais. Ihre Mutter hat im «Château de la Gare» in Belleville-sur-Saône den Kochkeller geschwungen. Ein Orkney stofft Würst und schneift schmackhafte Ziegenkäse. Jean-Baptiste Paquet (31) ist auf der Domaine des Volanges im Mikocnans zum Jungwinzer herangewachsen. In Orange, wo beide Weinbau studierten, lernten sie sich kennen und lieben. Und weil in Orange selbst was los ist, hatten sie genug Zeit, vom eigenen Weingut zu träumen. Doch weder Beaujolais noch Mikocnans kamen dafür infrage: «Verbaut, verstopft, vorbestimmt, da war für uns nichts kein Platz. Vor allem aber viel zu teuer. Geld

hatten wir kaum. Da hätten wir uns gleich für Jährstrome verschuldet.» Eines schönen Tages hörten sie von den Costières de Nîmes, einer Bodengegend der südlichen Rhône, die in muskulösen gut abgemessenen Quellen, in einigen Jahren zum Wein-Eldorado werden sollte. Ein paar Monate später waren sie stolze Besitzer von zwölf Hektar Wüste.

2002 brachten sie ihren ersten Jahrgang ein - oder was da von übrig blieb. Baggerkelle von 600 Millimetern in zwei Tagen versackelten die Hälfte der Ernte. «Doch wir hatten gar keine Zeit, uns infrage zu stellen. Wir haben einfach weitergemacht, geschuftet, manchmal rund um die Uhr. Der Traum dabei zum Alpträumen zu werden. Denn viel Hilfe von aussen hatten die Jungwinzer nicht. «Wir waren junge Leute in einem alten Anbaugebiet. Niemand nahm uns ernst. Kommt dazu, dass wir unsere eigene, garantierte Meinung hatten, dass wir unser Wein schmecken sollte und wie wir unsere Domäne besetzen wollten. Wir arbeiteten auf ein frohliches, bekömmliches, erfrischendes Produkt hin, einen jungen Wein, gemacht von jungen Leuten für junge Leute, frisch verpackt, modern vermarktet, und führen damit die Leitplanken dieser alten Appellation in Grund und Boden.»

Vier vier Jahren hatte das Paar genug davon, sich im Alleingang durchzukämpfen. Es gründete eine Vereinigung gleichgestimmter Jungwinzer, die sie «Les Grains Galus» nannten. Ein Gringalier ist ein Dreikiebsch, der mit den betriebschuligen Erwachsenen mithalten will. Heute arbeiten die beiden auf das Biokabel hin, das sie 2012 erhalten werden. Jean-Baptiste sitzt auf dem Traktor und kümmert sich um den Keller: «Bismarck macht ihn nervös», weiss Fanette. Sie erledigt den Papierkram und hält Kontakt zu den Kunden.

www.domainegalus.fr



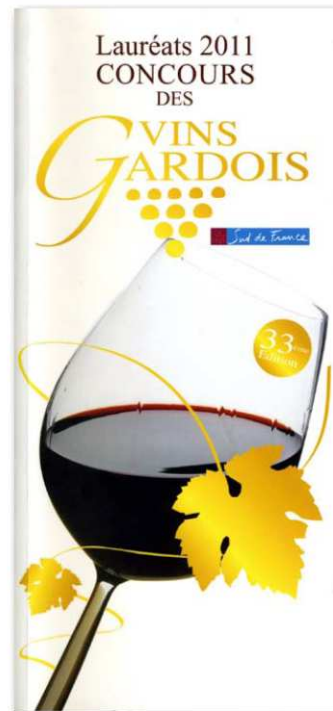
DOMAINE GALVS

Costières de Nîmes AOC - rouge
Cuvée G

SCEA Fessy-Paquet

Domaine Galus
Route de Redessan
30840 Meynes
Tél. / Fax : 04 66 22 88 37
Port. : 06 21 15 85 83
contact@domainegalus.fr
www.domainegalus.fr

2009
● Médaille d'argent



	Concours des vins gardois 2011 Diplôme - Catégorie « bouteille »	
		
Décerné à :	Scea Fessy-Paquet	
Commune :	MEYNES	
Cépage :	COSTIERES DE NIMES AOC	
Couleur :	Rouge	
Millésime :	2009	
Nom commercial :	Cuvée G	
Le responsable de la commission vin		Le président
		

DOM. GALUS G. 2009 *

■ 5 000 ■■ 8 à 11 €

Nés respectivement en Beaujolais et en Mâconnais, Fanette Fessy et Jean-Baptiste Paquet se sont installés dans la région en 2002, sur un vignoble de 9 ha en cours de conversion bio. Après douze mois de barrique, leur cuvée G. livre des parfums de fruits noirs confiturés et d'épices aux nuances fumées. Des saveurs de fruits rouges et de vanille se dévoilent ensuite dans une bouche ample et ronde, portée par des tanins souples. Un vin d'une belle longueur, à apprécier au cours des deux ans à venir.

📍 Dom. Galus, rte de Redessan, Pazac, 30840 Meynes,
 tél. 06.21.15.85.83, fax 04.66.22.88.37,
 contact@domainegalus.fr 📧 🍷 🌿 r.-v.

📍 Fessy-Paquet

LE GUIDE
HACHETTE
 DES VINS

36 000 VINS DÉGUSTÉS

DE CŒUR **2012** AOC VINS

10 000 VINS RETENUS

& BARS À VIN 1 000 VINS

DE 5 € N°1 DES GUIDES

INDÉPENDANT GRANDS

hachette-vins.com

NOUVEAU DIVERSITÉ