

DOMAINE
GALVS

Revue de Presse
Press Review

De la jeunesse, le désir. Du vin, le plaisir.
Some Youth, the desire, some Wine, the pleasure.

DOMAINE GALVS

■ Le domaine du mois... Domaine Galus

Elle s'appelle Fanette, lui se prénomme Jean-Baptiste. Respectivement 25 et 24 ans, c'est le plus jeune couple de viticulteurs des Costières de Nîmes.

Tombés dans la marmite du vin quand ils étaient petits, tous deux issus de familles vigneronnes du Mâconnais et du Beaujolais, ces férus de la vigne ont racheté en 2002 un domaine de 12 hectares. Le but : produire du vin qui se vende. Le moyen : proposer un produit qui plaise aux consommateurs. Et ça marche, même en pleine crise viticole !

Leurs deux vins rouges «Galvs» et «G.» sont des assemblages de plusieurs cépages (grenache, carignan, syrah, mourvèdre), dans un «packaging» moderne -un coq gaulois trône au milieu de l'étiquette. Le «Galvs» - avec un «v» pour le «u» romain - est vieilli pour 20 % en fûts de chênes. La cuvée



DOSSIER
Orgasme
au palais

BOUGEZ
AVEC LA VILLE
Le lieu
du mois

AVIGNON SANS
MODÉRATION
Le domaine
Galus

OFFERTS
900€
K.O.

MAGazine de société d'AVIGNON

Gratuit
mois enrichissant

Avignon MAG

deuxième épisode / mars 2005

«G.» - mettez le point avant le «g» si vous voulez- est pour sa part passé totalement en barriques. On attend un rosé prochainement. Avec ces vins, Fanette et Jean-Baptiste, diplômés en commerce du vin, partent en croisade contre la mauvaise image qui est encore parfois associée à l'appellation Costières de Nîmes. Avec des prix de milieu de gamme (5,5 euros pour «Galvs» et 8 euros pour «G.»), les bouteilles sont distribuées dans les grandes villes françaises (mais pas encore à Avignon...) et bien sûr au domaine.

Vous trouverez le caveau à la sortie de Meynes, direction Redessan. Dans le Gard, entre Remoulins et Beaucaire, à 30 kilomètres d'Avignon.
Contact :
galvs@free.fr



DOMAINE
GALVS

Jeunes
Agriculteurs

Jeunes
Agriculteurs
Gard

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



L'hebdô qui vous sort du quotidien

Ces Bourguignons qui font du costières



Fanette Fessy et Jean-Baptiste Paquet sont présent pour Costières en Scène sur l'Esplanade, samedi 23 et dimanche 24

Ils sont jeunes, amoureux, et ont décidé de quitter leur Bourgogne natale pour devenir vigneron à Meynes. À 26 et 25 ans, Fanette Fessy et Jean-Baptiste Paquet font tout, de la culture de la vigne à la vente. En deux ans, ils sont ainsi arrivés à une production de 15 000 bouteilles de leur domaine Galus, sous l'appellation Costières de Nîmes. Ce qui les a décidés à s'installer dans le Gard, une soif d'indépendance. Fanette raconte : "Notre plus grand désir, c'était d'avoir notre propre vigne. Un rêve impossible en Bourgogne. Nous avions aussi pensé au Languedoc, mais là-bas nous

aurions été noyés dans la masse, alors qu'ici nous avons la possibilité d'exprimer notre personnalité." Leur première visite, c'était en février 2002. Quinze jours plus tard, ils signaient l'acte de vente. Un vrai coup de foudre. "Ce qui nous a aussi décidés, c'est le pont du Gard à 10 km. ça représente un million de clients potentiels par an".

Une volonté à toute épreuve

Leur première année, "galère", en 2003, aurait pu les faire renoncer. D'abord il a fallu se faire accepter des autres vignerons. "Comme la

Bourgogne, c'est réputé pour être riche, on nous a pris d'abord pour des investisseurs. Puis après pour des gosses de riches." Puis une inondation et une sécheresse ont réduit leur production à seulement 10 000 bouteilles, dont à peine la moitié vendue (à cause du millésime). Mais aujourd'hui, le couple trouve ses clients pour 80 % à l'étranger (États-Unis, Benelux et Nouvelle-Zélande) et les 20 % restants dans quelques régions de France comme le Lyonnais, le Bassin parisien et l'Auvergne (presque aucun à Nîmes). Prochain projet : le mariage, dans un mois.

JULIE EYRAUD

DOMAINE GALVS



vigneron
independant



DOMAINE
GALVS



Domaine Galus

- Galus 2005 rouge (Grenache, Syrah, Carignan), partie barrique, partie cuve, friand mais non dénué de caractère

DOMAINE
GALVS

le Parisien

Le Galus 2005 des Paquet



(LP/BORIS DE LA CRUZ)

Lorsque les amateurs de vin sont à la frontière du Gard, du Vaucluse et des Bouches-du-Rhône, les arômes côtes-du-rhône sont tellement puissants qu'ils cachent parfois les autres belles saveurs. C'est bien dommage car d'autres nectars méritent le détour. C'est le cas du domaine Galus, petit vignoble de 13 ha tenu par un jeune couple de passionnés. Fanette Paquet et son mari, Jean-Baptiste, ont baigné dans le raisin, elle dans le Beaujolais et lui en Bourgogne. Ils se sont installés dans le Gard en 2002. « On a choisi de venir ici car l'appellation costières-de-nîmes est récente et qu'elle est en devenir », estime Fanette. « Notre terroir est composé de galets qui emmagasinent la chaleur durant la journée et qui la restituent dans la nuit. C'est parfait pour une bonne maturité », complète Jean-Baptiste. Ils produisent 25 000 à 30 000 bouteilles par an. L'une de

leurs merveilles en rouge a pour nom Galus 2005. Un vin fin et fruité, idéal à consommer à 15 °C et qui s'accompagne de viandes grillées et de fromage de chèvre frais.

BORIS DE LA CRUZ

La bouteille. Cuvée Galus 2005 rouge, AOC costières-de-nîmes, 5,50 € prix départ cave. Mélange de grenache à 65 %, de carignan et de syrah.

Où la trouver. A Paris, Ma cave en ville, 105, rue de Belleville, XIX^e. Tel. 01.42.08.62.95.

Et directement au Domaine Galus, Meynes, Gard. Prendre la route reliant Nîmes à Beaucaire et entrer dans le village de Redessan. Suivre l'indication Meynes sur 5 km, la propriété est indiquée à droite. Tél. 04.66.22.88.37.

Les autres vins du domaine. Le G 2005, en AOC costières-de-nîmes (8,50 €). Le rosé Galus en vin de pays coteaux-du-pont-du-gard (3,50 €).

DOMAINE GALVS

Terre de Vins

Saveurs des Terroirs du Sud



Avignon, festival gourmand
 Sainte-Victoire, terroir de Cézanne
 Uzès, tables d'aïeule
 Calce, village d'avant-garde
 Et 150 cuvées pour l'été
 de la vallée du Rhône

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 - DÉSIGNATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

DOMAINE GALVS

SHORE VALLEY WINE
 100% DE PRODUITS À 100% PRODUITS EN FRANCE
 DÉSIGNATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

AVIGNON 13000 - TEL: 04 90 00 00 00

L 19311 - F 6,00 € - 40

Trimestriel - Juin Juillet Août 2006 - N°31 - Fr-And 6 €
 DOM 6,80 € - CH 10,40 FS - Can 9,25 SCan - A 6,90 € - Ita-Cr 6,60 €
 Bel-Lux 6,40 € - D 6,90 € - May 8,50 €

DOMAINE GALUS



67 Domaine Galus 2006

Pleasant bramble fruit nose, with well-integrated tannins and a liquorice kick.

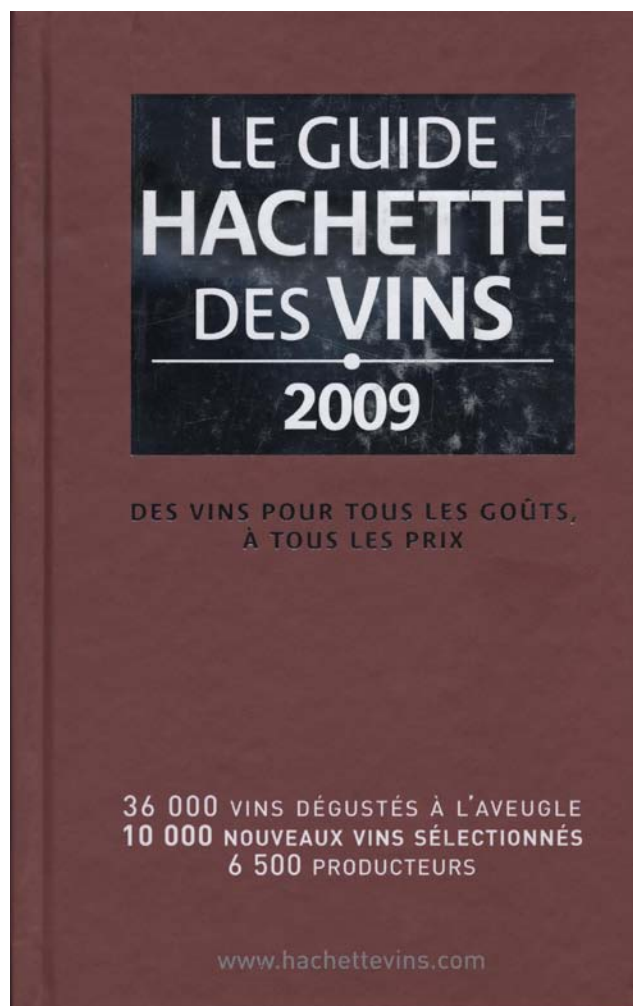
€6.00 ex-cellar

65 Domaine Galus 2007

Herbal character with red cherry fruit and a smoky mid-palate.

€9.00 ex-cellar

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.

DOMAINE
GALVS



vigneron
independant

CONCOURS DES VIGNERONS INDÉPENDANTS



MEDAILLE DE BRONZE

Décernée à : *Domaine Galus*
Cuvée G - Elevé en fût de chêne
Costières de Nîmes - Rouge 2006

Le Président du Concours

Noël Lassus

Pau 2008



CONCOURS DES VIGNERONS INDÉPENDANTS



MEDAILLE DE BRONZE

Décernée à : *Domaine Galus*
Costières de Nîmes Rouge 2007

Le Président du Concours.
Noël Lassus

Noël Lassus

Colmar 2009



DOMAINE
GALVS

Nybladet er faktu om vin, al 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



DOMAINE
GALVS

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 Steinwüste der Costières de Nîmes: Zwei junge Menschen stolpern verzweifelt über Stock und faustgroße Kiesel. Da, eine Staubwolke, ein Fahrzeug, ein Mensch, den man nach dem Weg fragen kann! «War schön peinlich, sich auf eigenem Grund und Boden zu verlaufen und einen Einheimischen nach dem Weg fragen zu müssen. Für die zwölf mit uralten Reben bestockten Hektar Kieswüste 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 (32) ist die Tochter eines Weinhändlers aus dem Beaujolais. Ihre Mutter hat im «Buffet de la Gare» in Belleville sur Saône den Kochlöffel geschwungen. Ein Onkel stopft Würst und schöpft schmackhafte Ziegenkäse. Jean-Baptiste Paquet (31) ist auf der Domaine des Valanges im Mâconnais zum Jungwinzer herangewachsen. In Orange, wo beide Weinbau studieren, lernten sie sich kennen und lieben. Und weil in Orange selten was los ist, hatten sie massig Zeit, vom eigenen Weingut zu träumen. Doch weder Beaujolais noch Mâconnais kamen dafür infrage. «Verbaut, verstopft, vorbestimmt, da war für unsereins kein Platz. Vor allem aber viel zu teuer. Geld


hatten wir kaum. Da hätten wir uns gleich für Jahrzehnte verschuldet.» Eines schönen Tages hörten sie von den Costières de Nîmes, einer Insidertage der südlichen Rhône, die so manchen gut informierte 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 davon übrig blieb: Regenfälle von 600 Millimetern in zwei Tagen vernichteten 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 drohte zum Alptraum zu verkommen. Denn viel Hilfe von aussen hatten die Jungwinzer nicht. «Wir waren junge Leute in einem alten Anbaugelände. Niemand nahm uns ernst. Kommt dazu, dass wir unsere eigene, pointierte Meinung hatten davon, wie unser Wein schmecken sollte und wie wir unsere Domäne bestellen wollten. Wir arbeiteten auf ein fröhliches, bekömmliches, trinkiges Produkt hin, einen jungen Wein, gemacht von jungen Leuten für junge Leute, frisch verpackt, modern vermarktet, und fuhren damit die Leitplanken dieser alten Appellation in Grund und Boden.»

Vor vier Jahren hatte das Paar genug davon, sich im Alleingang durchzukämpfen. Es gründete eine Vereinigung gleichgesinnter Jungwinzer, die sie «Les Grains Galets» nannten. Ein Gringalet ist ein Dreikesehoch, der mit den breitschultrigen Erwachsenen mithalten will. Heute arbeiten die beiden auf das Biolabel hin, das sie 2012 erhalten werden. Jean-Baptiste sitzt auf dem Traktor und kümmert sich um den Keller. «Büroarbeit macht ihn nervös», weiss Fanette. Sie erledigt den Papierkram und hält Kontakt zu den Kunden.

www.domainegalus.fr



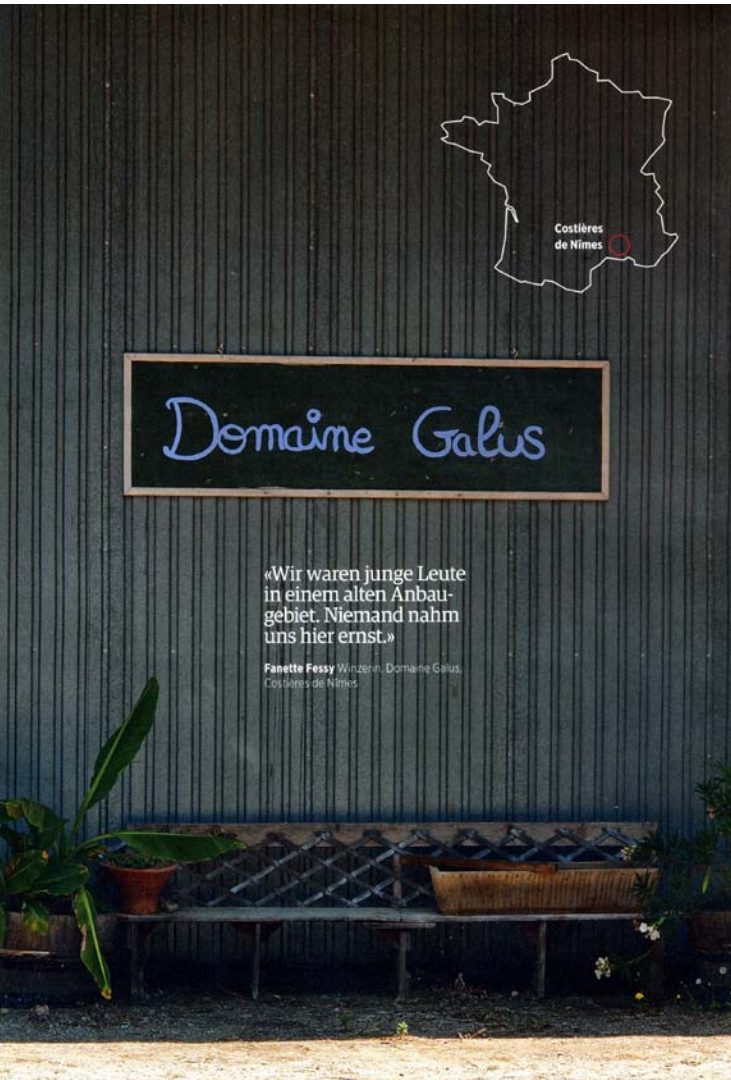


Costières de Nîmes

Domaine Galus

«Wir waren junge Leute in einem alten Anbaugelände. Niemand nahm uns hier ernst.»

Fanette Fessy Winzerin, Domaine Galus, Costières de Nîmes



DOMAINE GALVS

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 1000 VINS

DE 5€ N°1 DES GUIDES

INDÉPENDANT GRANDS

hachette-vins.com

NOUVEAU DIVERSITÉ

DOMAINE GALVS

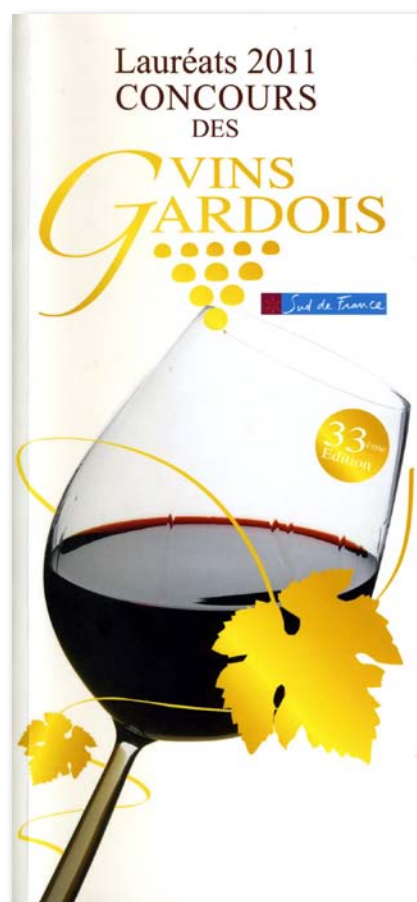
Costières de Nîmes AOC - rouge
Cuvée G

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
Cuvée : Cuvée G
Nom commercial : Cuvée G



Le responsable de la commission vin

Le président



Fanette Fessy & Jean Baptiste Paquet
Vignerons

Route de Redessan
30840 Meynes
FRANCE

Tel/Fax : +33 (0) 4 66 22 88 37 - contact@domainegalvs.fr

www.domainegalvs.fr