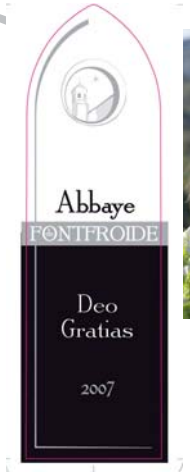
Abbaye de Fontfroide

Copyright Patrimoine des Terroirs

- **Domaine** : Abbaye de Fontfroide
- **Vigneron** : Nicolas de Chevron Villette
- **Ville** : Narbonne
- **Région** : Languedoc
- **Appellation(s)** : Corbieres, VDP d'Oc
- **Surface cultivée** : 36 ha
- **Vol. de production** : 70 000 btles
- **Terroir(s)** : Argilo sableux ...



La philosophie du domaine :

La vigne est implantée à Fontfroide depuis 900 ans. Les cisterciens ont planté de la vigne pour avoir du raisin. Comme la Règle de Saint Benoît, qui régit la vie de la Communauté, les autorise à boire du vin, tant qu'à faire, autant le faire bon. Lentement, au cours du temps, les moines sélectionnent les meilleures parcelles, choisissent les bonnes orientations, apprennent le « terroir », domptent les cépages, peaufinent leurs méthodes de vinification. Leur vin est très réputé. Notre philosophie de « nouveaux vignerons » : des vins « porteurs d'histoire » !Faire apprécier la richesse d'une appellation viticole méconnue, redécouvrir la qualité d'un terroir des Corbières et admirer la beauté d'un lieu marqué par l'histoire, voilà résumée l'originalité des vins de l'Abbaye de Fontfroide et de la démarche de Nicolas et Laure de Chevron Villette..

Mode de conduite de la vigne, vinification et élevage :

Les rendements sont contrôlés et maintenus volontairement en deçà des limites de l'appellation. La pratique d'une agriculture raisonnée permet de respecter notre patrimoine et de travailler en harmonie avec l'environnement, en artisan du vin soucieux de bien faire. Depuis 2002, nous sommes engagés dans un programme d'agriculture raisonnée, afin de confirmer notre souci de toujours proposer un produit de très bonne qualité organoleptique dans le respect de la santé des consommateurs, du producteur et de celui de l'environnement. Un « style » de vin fait de « Fraîcheur, Finesse et Fruit » : les trois « F » de Fontfroide résument le « style » des vins, style dû à une maturation lente et accomplie, style inattendu dans les Corbières, style qui représente la quintessence de ce qu'exprime un terroir d'ombres, le « Terroir de Fontfroide ».

NOS VINS

Corbières Ocellus Rosé (35% Grenache, 35% Syrah 30% Cinsault)

Corbières Ocellus Rouge (65% Syrah, 35% Grenache Noir)

Corbières Ocellus Blanc (50% Marsanne, 35% Vermentino, 15% Grenache Blanc.)

Corbières Laudamus (40% Mourvèdre, 35% Syrah, 25% Grenache Noir)

Corbières Deo Gratias Rouge (65% Syrah, 35% Grenache Noir)

Corbières Deo Gratias Blanc (80% Roussanne, 20% Marsanne%)

VDP d'Oc Freres Convers Rouge (60% Syrah, 40% Grenache Noir)

VDP d'Oc Freres Convers Blanc (Chardonnay 100%)

Quelques références :

Concours des grands vins de France Macon, Concours des Corbières, Concours des Grands vins Languedoc, Concours Général Agricole Paris, Guide Hachette ...