



A Short Introduction about DOMAINE ROUX

Since almost 20 years we have been producing quality wines in Quincy: a small appellation from Centre - Loire region known for his excellent white wines exclusively made from Sauvignon blanc grape. Starting with 1.5 ha we are now growing 7 hectares (ha) of vines in Quincy with the same strong dedication and requirements for quality and authenticity.

Almost 50 % of our Quincy production is exported to countries like: Holland, Belgium, Germany, Danemark, USA, Hong-Kong, Vietnam, etc. Critics received by wine professionals (rated 90+ by Robert Parker team, 16/20 by Jancis Robinson, etc.) and the loyalty of our customers over the years are encouraging us to continue producing wines in this way. Three years ago, my son and I decided to invest in another small vineyard still within the region where we saw a real potential for making quality red and rosé wines. We bought 3 ha of old Gamay and Pinot noir vines in Châteaumeillant one of the smallest AOC vineyards of France with only 85 ha planted.

Our first vintage was harvested in 2010 with a very limited production (below 30 hectoliters / ha due to hail) but with a superb quality giving us great hope in the future. As the first evidence the Bronze medal won by our rosé "Le P'tit gris" in Paris 2011 competition. For the second vintage (2011), our red wine "L'Héritage" has received two great distinctions with: Gold Medal in Paris Competition (2012) and 2** in the famed Guide Hachette 2013.

Our wine policy is leaded by a serious concern about the biodiversity in our soils, for instance we use only organic fertilizer and moderately. Our entire vineyard is covered with grass to challenge vines and push their roots deeper in the soil. We also purposely limit the yields by pruning in the too exuberant young vines in order to get the best grapes quality and produce wines with great character.

Châteaumeillant – Cuvée



HÉRITAGE 2010 characteristics

Our domain is composed of 3 ha of vines on the appellation Châteaumeillant located at the most Eastern part of the Loire valley vineyard. Wine origins in this tiny area are back to the Roman time (Fifth century). Our vineyard is planted on siliceous, mostly sandy-clay soils from sedimentary origins (shists, gneiss,...).

WINE CHARACTERISTICS



APPELLATION
A.O.C Châteaumeillant (since November 2010)
GRAPE VARIETY
Gamay - Pinot noir

AGING
This wine has a good balance between acidity and tanins allowing it to be kept for 3 to 5 years in good storage conditions. Nevertheless we recommend you to drink it in his youth to fully enjoy his fruity character.



VINES
35 years old average, 5500 vine trees/ hectare
DEGRÉ 12,5 % Vol
RESIDUAL SUGAR < 0,5 g/ liter

FOOD PAIRING
This wine will be perfectly matching with fine « charcuteries », grilled meat, cheese plates, ...



WINE MAKING
100% hand picked, sorting of the best grapes in the cellar before destemming and vat filling with uncrushed grapes. Cold maceration before fermentation during 2-3 days and then 15 days in inox vat before pressing. No use of wood in order to keep the fresh fruit flavors in the wine.

TASTING
Ruby red color with purple hints. Elegant nose of red fruits with also spices notes. Tanins are already supple and soft in mouth. Long lasting after taste with delicious white pepper finish.



Cuvée HÉRITAGE 2010

HISTORY NOTES

The origin of the Châteaumeillant vineyard can be traced back to the fifth century. Châteaumeillant was the Meylan of the Biturigians and home to the Biturican vines, the Médiolanum (the Roman name for Milan) of Peutingier, an important road junction between Rome and Gaul and a major storing ground for amphorae.

Gregory of Tours confirms the existence of vines in this region in 582. Between 1220 and 1275, a series of charters were issued relating to the means of production of quality wines and the labor which was enlisted under feudal rule, known as the "Corvée".

Amongst the government principles established under these charters was the principle of the "ban des vendanges" or the announcement of the official start of harvesting, which exists even today.

In 1773, new vine stocks were brought from Lyons. By 1830, Gamay, the native variety of Beaujolais, had become the most widely planted vine in this area.

Châteaumeillant is especially renowned for its "vin gris", or grey wine, which is produced by pressing the Gamay grapes immediately after harvesting. The wines of Châteaumeillant were awarded the V.D.Q.S (Vin Délimité de Qualité Supérieure) quality status in 1965.

Today winegrowers continually improve the quality of their work with an ever increasing respect of the environment and a greater expression of their appellation's soils.

SOILS

The vineyards are planted on siliceous soils, mostly sandy and sandy-clay. The appellation extends into 7 villages: Châteaumeillant, St-Maur, Vesdun (in the Cher administrative department), Champillet, Feusines, Néret, Urciers (in the Indre administrative department).





CHATEAUMEILLANT
Appellation d'Origine Contrôlée

Cuvée HÉRITAGE 2010

SƠ LƯỢC LỊCH SỬ

Nguồn gốc của các vườn nho Châteaumeillant có thể bắt đầu từ thế kỷ thứ 5. Châteaumeillant là Meylan của tộc người Biturigians và là sứ sở của nho Biturican, Médiolanum (tên thành Milan gọi theo tiếng La Mã) của Peutinger, một ngã ba đường quan trọng giữa Rôma Gaul và là nơi lưu trữ các bình rượu.

Gregory of Tours xác nhận sự tồn tại của của những cây nho tại vùng này từ năm 582. Khoảng giữa năm 1220 và 1275, một loạt các điều lệ đã được ban hành có liên quan đến các phương tiện sản xuất các loại rượu chất lượng và người lao động dưới thời phong kiến được gọi là "Corvée" (việc nặng nhọc).

Một trong số những điều lệ đã được chính phủ ban bố là "ban des vendanges" hay còn gọi là thông báo chính thức được bắt đầu thu hoạch, còn tồn tại cho đến ngày nay.

Châteaumeillant đặc biệt nổi tiếng với đặc tính "vin gris", hay nho xám, được sản xuất bằng cách ép nho Gamay ngay lập tức sau khi thu hoạch. Rượu của Châteaumeillant đã được trao giải thưởng chất lượng V.D.Q.S (Vin Délémité de Qualité Supérieure) năm 1965.

Ngày nay, người trồng nho tiếp tục phát triển chất lượng công việc của họ bằng cách gia tăng sự tôn trọng đối với môi trường và tận dụng tốt hơn nữa vùng đất của họ.

ĐẤT

Vườn nho được trồng trên đất silic, chủ yếu là cát - đất sét. Địa danh này được mở rộng ra 7 làng: Châteaumeillant, St-Maur, Vesdun, Champillet, Feusines, Nérét, Urciers.



ĐẶC ĐIỂM CỦA RƯỢU



NHÂN HIỆU

A.O.C Châteaumeillant
(từ tháng 11 năm 2010)

LOẠI NHO

Gamay - Pinot noir



TUỔI TRƯỞNG THÀNH

Loại rượu này cho phép lưu trữ từ 3-5 năm trong điều kiện bảo quản tốt. Tuy nhiên, chúng tôi khuyên bạn nên dùng sớm để thưởng thức vị trái cây của nó.



CÂY NHO

Trung bình 35 năm tuổi,
5500 cây nho/ ha

ĐỘ CỒN 12,5 % Vol
LƯỢNG ĐƯỜNG
<0,5 g / lít



THỰC PHẨM KẾT HỢP

Rượu này kết hợp tốt với « charcuteries », thịt nướng, pho mát,...



CÁCH LÀM RƯỢU

Hái bằng tay 100%, phân loại nho tốt nhất trong hầm rượu trước khi destemming và đổ vào thùng với các trái nho không bị dập. Ngâm nước lạnh 1-2 ngày trước khi lên men và sau đó ủ 15 ngày trong thùng trước khi ép. Không sử dụng gỗ để giữ hương vị trái cây của nho.



VỊ

Màu đỏ Ruby ánh tím.
Hương lịch lãm của mùi trái cây chín đỏ kèm theo vị cay cay.

Sơ lược về Nhà làm rượu DOMAINE ROUX

Từ gần 20 năm qua chúng tôi đã và đang sản xuất những loại rượu chất lượng tại Quincy - một vùng nhỏ ở khu vực Centre Loire - nổi tiếng với những loại vang trắng hảo hạng chiết xuất hoàn toàn từ nho Sauvignon Blanc. Khởi đầu với 1.5 hecta, hiện nay chúng tôi đã phát triển thành 7 hecta cây nho tại Quincy với đòi hỏi khắt khe về chất lượng.

Gần 50% các sản phẩm từ Quincy được xuất khẩu đi các nước như: Hà Lan, Bỉ, Đức, Đan Mạch, Mỹ, Hongkong, Vietnam, ...

Những đánh giá được thực hiện bởi các chuyên gia về rượu (điểm 90+ bởi nhóm Robert Parker, 16/20 Jancis Robinson,...) và sự trung thành của các khách hàng trong những năm qua đã khích lệ chúng tôi để tiếp tục sản xuất các loại rượu vang theo cách như thế này.

Ba năm trước, tôi cùng con trai đã quyết định đầu tư vào một vườn nho khác vẫn nằm trong vùng nơi mà chúng tôi nhìn thấy được tiềm năng thực sự cho việc sản xuất những loại vang đỏ và rosé chất lượng. Chúng tôi đã mua 3 hecta nho Gamay và Pinot noir trưởng thành ở Châteaumeillant một trong những vườn nho đạt chứng chỉ AOC nhỏ nhất ở Pháp chỉ có 85 hecta cây trồng.

Vụ mùa đầu tiên của chúng tôi là vào năm 2010 với sản lượng rất hạn chế (dưới 3,000 lít/hecta do ảnh hưởng của mưa đá) nhưng với chất lượng tuyệt vời đã cho chúng tôi niềm hy vọng lớn lao trong tương lai. Bằng chứng là Huy Chương Đồng đã được trao tặng cho rượu rosé "Le P'tit gris" tại Paris Competition năm 2011.

Vào vụ mùa thứ hai năm 2011, rượu đỏ "L'Héritage" của chúng tôi đã đạt được hai bất ngờ lớn: Huy chương vàng tại Paris Competition 2012 và đánh giá 2 sao trong cuốn hướng dẫn nổi tiếng Hachette 2013.

Chính sách nho của chúng tôi được điều khiển bởi sự quan tâm nghiêm túc về sự đa dạng sinh học của đất trồng, nghĩa là chúng tôi chỉ sử dụng phân bón hữu cơ với liều lượng vừa phải. Toàn bộ vườn nho của chúng tôi được bao phủ bởi cỏ để kích thích cây nho vươn rễ sâu hơn vào đất. Chúng tôi cũng cố tình hạn chế sản lượng bằng cách cắt tỉa những nhánh nho mới đầy sung mãn để đảm bảo chất lượng nho được tốt nhất và sản xuất các loại rượu với các đặc tính thượng hạng.



Đặc điểm của Châteaumeillant - Cuvée HÉRITAGE 2010

Khu vực của chúng tôi có 3 ha vườn nho tại địa danh Châteaumeillant, hầu hết nằm ở phía đông của thung lũng Loire. Nguồn gốc rượu của vùng đất nhỏ này bắt nguồn từ thời Đế Chế Rôma (Thế Kỷ thứ 5).



2/F 52 Đông Du, Phường Bến Nghé, Q1, TP. Hồ Chí Minh
ĐT (+84-8) 6258 6511 | Hotline: 0902 430 379
F (+84-8) 6258 6518 | www.saigonfnb.vn