



# Domaine de la Mordorée

2020

## AU PLUS PRÈS DU VIVANT

L'année 2020, un millésime sans répit. Un hiver assez doux, suivi d'aléas climatiques violents sur l'ensemble du vignoble. Un épisode de gel le 25 mars, un orage de grêle le 29 mai, une forte pression mildiou au printemps, suivi d'un été chaud et sec. Cela a nécessité de nombreuses interventions et suscité beaucoup d'inquiétudes.

Malgré ces graves contraintes, notre vignoble a particulièrement bien réagi. Notre production est le résultat d'un travail méticuleux, empreint de patience et de délicatesse par les soins prodigués manuellement sur l'ensemble des 60 hectares du vignoble.

Nos vendanges à la main et notre tri rigoureux, nous ont permis de récolter de très beaux raisins dès le 24 août. L'état sanitaire était exceptionnel et nous avons récolté chaque baie à une maturité optimale. Nous avons aussi pu compter sur notre pratique de la biodynamie.

Depuis la création du domaine, la mise en place des principes de la biodynamie par Francis et Christophe Delorme, nous ont permis aujourd'hui d'en respecter le cahier des charges dans nos vignes. Notre engagement en agriculture biologique, certifié depuis 10 ans et notre volonté de suivre la méthode biodynamique, nous permet de vous annoncer, que l'ensemble des raisins issus de notre vignoble est certifié Biodynamie DEMETER.

Nous sommes persuadées que l'exigence de notre nouveau cahier des charges, permet de rendre nos sols plus vivants, de protéger la vie microbienne et de préserver la biodiversité dans le but de trouver la meilleure expression du terroir viticole, véritable base de nos AOC.

De plus, aujourd'hui nous avons la volonté de vous proposer l'ensemble de nos vins en Biodynamie DEMETER. Nos vins rouges sont faits à partir de cette méthode depuis de nombreuses années. Concernant les rosés et les blancs, nous allons procéder par étapes afin d'obtenir le meilleur équilibre.

Nos vinifications se sont bien déroulées, le millésime 2020 est tout en finesse, toujours sur l'élégance et davantage sur la minéralité. Il se caractérise par une complexité aromatique remarquable sur les trois couleurs. Les rosés et les blancs arborent des notes florales et fruitées qui laissent place à de belles tensions en bouche. Les vins rouges sont d'une grande intensité aromatique et leurs tannins sont d'une incroyable délicatesse. Nos vins se démarquent par une belle minéralité, qui leur confèrent d'incroyables longueurs en bouche.

Pendant l'hiver 2019/2020 nous sommes allées à votre rencontre sur différents salons. Nous attendions le printemps pour vous accueillir comme de coutume.

Avec la crise de la COVID-19, nous nous sommes tous retrouvés plongés dans un climat d'incertitudes et de changements. Face à cette situation inédite, nous nous sommes adaptées aux fils des jours pour répondre au mieux à vos attentes (livraison gratuite, promotions).

Nous vous remercions pour votre fidélité et d'avoir continué à faire confiance à nos vins.

C'est au mois de mai que nous avons eu le plaisir de vous revoir au sein de notre caveau. De plus, les vacanciers qui avaient réservé leur séjour à la Villa d'Ambre, pendant la saison estivale, en ont profité pleinement. Nous les avons accueillis pour des dégustations gourmandes au caveau ou directement à la Villa d'Ambre.

Les salons des vignerons indépendants ne pouvant se tenir ainsi que toutes autres manifestations, nous sommes toujours disponibles et à votre écoute pour vos prochaines commandes par e-mail ou téléphone.

Le millésime 2019 nous a permis de réaliser, pour la première fois, une cuvée d'exception en TAVEL *La plume du peintre*. Il s'agit d'une sélection parcellaire, avec un an d'élevage. Dès l'ouverture de la bouteille vous serez séduit par sa robe délicate, puis, au nez et en bouche vous apprécierez ses notes de fruits rouges intenses, avec une longueur exceptionnelle. C'est l'expression même d'un Tavel de gastronomie, présenté dans un écrin original qui accompagnera vos mets les plus délicats.

Cette année, vous allez trouver sur le bon de commande/tarifs nos premières cuvées DEMETER en Côtes-du-rhône et vin de France rouge.

Nous vous proposons au tarif les dernières bouteilles de LIRAC cuvée *La plume du peintre* blanc 2017. Assemblage de roussanne, marsanne et viognier, cette cuvée rare saura vous séduire par ses expressions de fleurs blanches, de fruits blancs et sa minéralité. Actuellement dans sa pleine expression.

Pour le moment, nous avons fait le choix de continuer l'élevage des cuvées en Lirac et en Châteauneuf du pape 2019, pour vous proposer ce grand millésime qui nécessite un élevage à la hauteur de sa concentration.

Nos cuvées en Lirac et Châteauneuf du pape 2018 sont disponibles et ont été largement plébiscitées par différents dégustateurs professionnels (voir : revue de presse)

Au plaisir de vous retrouver très bientôt au domaine.

Prenez soin de vous et de vos proches.

Nous vous souhaitons d'agréables fêtes de fin d'année.

Madeleine & Ambre Delorme

*Par amour de la terre ...*

Vignoble Biodynamie DEMETER – Vins certifiés Biologiques - Exploitation Haute Valeur Environnementale

DELORME - PROPRIÉTAIRES - RÉCOLTANTS

250 chemin des oliviers, 30126 Tavel, France / +33(0)4 66 50 00 75  
info@domaine-mordoree.com / www.domaine-mordoree.com

