



Les 4L de la Méditerranée vous souhaitent une très bonne année 2009 !

SOMMAIRE :

ACTUS 4L :

UN NOUVEAU MEMBRE 4L

MINERVOIS LA LIVINIÈRE  
 DU CHÂTEAU CESSERAS :  
 COUP DE CŒUR DU GUIDE  
 HACHETTE 2009



NOUVEAUTÉS AU CHÂTEAU DE LA LIQUIÈRE  
 ET AU DOMAINE DE L'ARJOLLE

FOCUS SUR...  
 LE CHÂTEAU CESSERAS

Actus 4L : Bienvenue au Château Cesseras :

- Les 4L de la Méditerranée sont heureux de vous apprendre l'arrivée d'un nouveau membre au sein du groupement. Il s'agit du **Château Cesseras en Minervois**. Plus d'information ci-dessous dans la rubrique « Focus sur »...
- Le Château Cesseras a d'ailleurs obtenu le « coup de coeur » du Guide Hachette 2009 pour son **Minervois La Livinière** ainsi qu'un commentaire page 777 du guide Bettane et Desseuve.

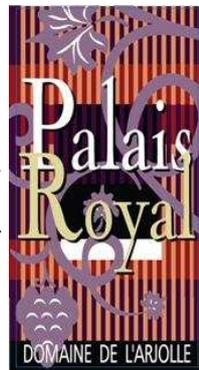
Du nouveau au Château de la Liquière...

- De nouvelles étiquettes pour la gamme « Les Amandiers » au **Château de la Liquière** : un nouveau visuel qui se veut à l'image des vins : élégance, fraîcheur, et côté gourmand...
- Autre nouveauté au **Château de la Liquière** : Le rosé 2008 est désormais disponible, et vous le trouverez également en version **magnum**!



Et au Domaine de l'Arjolle...

- Désormais retrouvez au **Domaine de l'Arjolle Palais Royal** un **Muté sur Grains** : Après une macération de quelques jours du **Merlot** (jusque-là identique à la vinification d'un vin rouge), on stoppe la fermentation en ajoutant au moût, entre 7 et 10% d'alcool neutre (96°) afin d'arrêter la fermentation puis on laisse se poursuivre la macération pendant deux ou trois semaines pendant lesquelles l'alcool va extraire les arômes du raisin.



Focus sur... Le Château Cesseras :

Propriété de famille depuis 1840, ce sont actuellement les 7ème et 8ème générations qui exploitent et développent le **Château Cesseras** qui compte 65 ha de vignes dont 15 ha en Cru La Livinière. Après des études de notariat Pierre André a rejoint le Domaine en 1985 qui était déjà exploité par son frère Jean-Yves depuis 1976. Mais après son décès en 2007, son fils Guillaume embauché depuis 4 ans est maintenant aux cotés de Pierre André pour continuer l'aventure familiale.

En 1985 ils décident de quitter la coopération pour retrouver la cave familiale et se lancer dans l'élaboration et la commercialisation de leurs vins. Depuis l'exploitation a été entièrement réencépagée, la cave a été équipée de matériel moderne et un second chai a été construit pour répondre au besoin de développement de la structure. La commercialisation en bouteille représente près d'un tiers de la production, presque exclusivement tournée sur les marchés exports.

La famille s'efforce de travailler au mieux le Cru La Livinière qui remporte régulièrement des distinctions ou médailles. Ils mettent aussi tous leurs efforts à élaborer des vins de Pays d'Oc principalement en cépages. Une particularité de l'exploitation est la production importante de vins blancs car elle représente 1 / 3 de la déclaration des vins de cépages, pourcentage élevé pour la région. Ils essayent aussi d'innover en terme d'encépagement : Marselan, Petit-Verdot et implantation de San-Giovese en 2007.

