



DOMAINE
MARSALEIX



Présentation du domaine

Un terroir surprenant, une situation idyllique

- Notre domaine est un domaine viticole qui se situe au cœur du parc régional du Luberon sur le territoire du célèbre village de Gordes.
- L'exploitation des vignes couvre 11 hectares et toutes les cultures sont en bio.
- Les vins du domaine Marsaleix sont tous en appellation Ventoux certifiée Bio.



Présentation du domaine

Un contexte, un sol riche...

- La vallée du Luberon/Ventoux, d'abord connue pour ses villages historiques et ses paysages d'une beauté unique, confère aussi l'avantage de posséder un sol particulièrement avantageux pour la viticulture.
- De nombreuses études ont en effet dévoilées, un terroir à l'association argilo-calcaire très homogène avec une aération exceptionnelle, due essentiellement à la présence de sable.
- C'est un peu aussi grâce à cette jolie réputation, que Joel Marsaleix tombe amoureux de la région et décide de s'y installer.



“

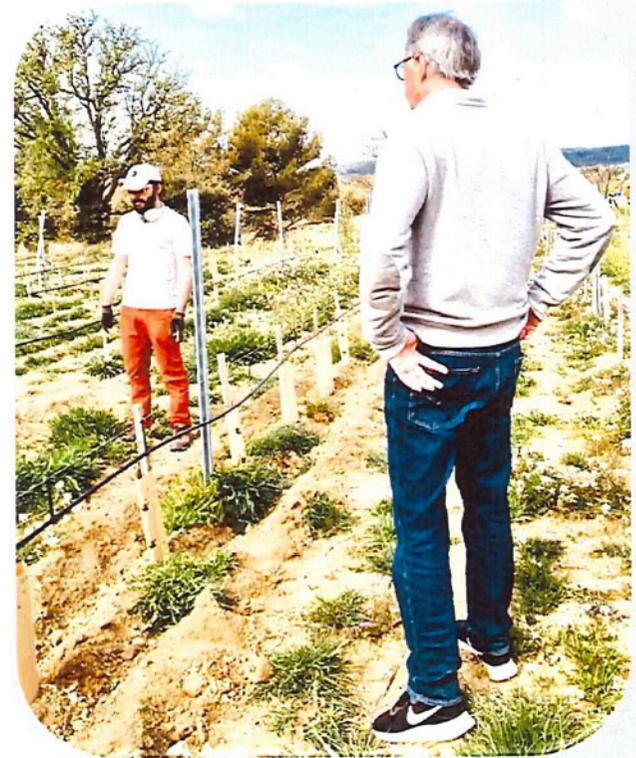
*Faire mieux, au plus près des éléments et
de manière vertueuse comme cela doit-être*



”

Joël Marsaleix, un vigneron passionné et engagé.

- Joël Marsaleix, en grand passionné de tout ce qui touche au vin, embrasse la carrière de vigneron en deuxième carrière. Conscient de la richesse de ce terroir, il acquiert des terres au pied du village de Gordes.
- En fervent défenseur de la nature, il décide de lancer la culture de ses vignes en bio. S'en suit un long travail de mise en conformité des Vignes. Dans le même temps, il poursuit une formation à l'université du vin de Suze-la-Rousse.
- Ce cursus sédimente ses convictions, il produira du vin bio de qualité dans la pure tradition de fabrication d'un vin sans artifice.





Des vins généreux et à
l'image de cette région

Des vins généreux et à l'image de cette région

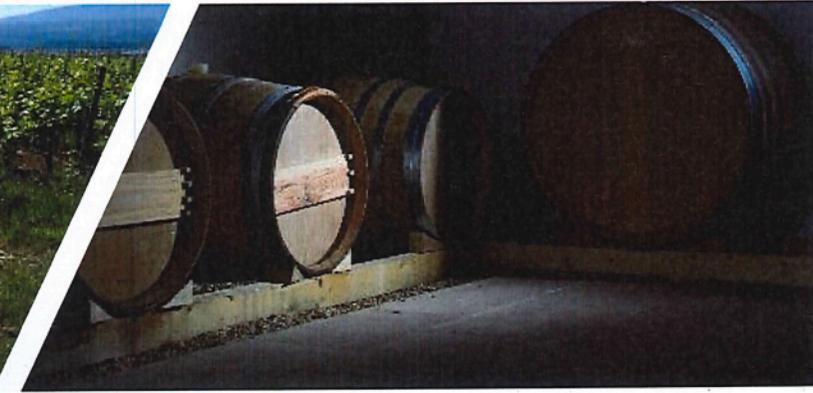


Une technique de Vinification holistique propre au domaine.

- Au domaine Marsaleix, on travaille d'une façon très particulière, on considère que chaque élément apporte sa contribution et constitue un ensemble harmonieux. Cette méthode holistique implique une observation subtile du vivant, de la matière et du détail.
- Pour être plus précis, on peut dire que nous sommes dans une démarche, où les cycles lunaires, les saisons et leurs particularités, le terroir, la météo et bien sûr une multitude de facteurs diverses sont autant d'outils concrets qui entrent en jeu dans le processus de vinification et qui servent à guider l'évolution du vin.
- Concrètement, l'ensemble de ces observations trouve son origine dans des connaissances empiriques et scientifiques. Le but étant, in fine, de guider la vinification d'un vin en favorisant toutes interventions inutiles.



Des vins bios et élégants



Dès la première cuvée, les vins séduisent les professionnels.

Dans les concours où nos vins sont présentés, certains vins comme le Rouge Tradition sont immédiatement médaillés, Or, Argent. Il obtient notamment quatre médailles en deux ans. Le domaine compte sept médailles en tout depuis sa création. Ceci permet alors de lancer la réputation du Domaine et de gagner la confiance d'établissements de choix .

Ceci représente évidemment un encouragement des plus prometteurs.



Millésime**BIO**



LE ROUGE CLASSIQUE



Composé de Syrah, de Marselan, de Carignan et de Grenache, c'est un rouge à la couleur intense avec des reflets violacés et brillants.

Le nez évoque les fruits rouges croquants (groseille, fraise des bois) des pointes d'épices qui forment un bouquet harmonieux et gourmand.

En bouche, c'est un vin aux saveurs subtils de violette, de cerise et de fraise. On retrouve de touches de notes fumées, le tout parfaitement enveloppé par des tanins soyeux et souples.



Cuvée rouge tradition



Élevé en fût de chêne et composé de :
50 % de Syrah, 40% de Marselan, 10%
Carignan

Il possède une couleur rouge intense
aux reflets tuilés, au nez, on retrouve
des expressions de fruits mûrs et
d'épices, ce qui lui confère un bouquet
intense et complexe.

En bouche, la cohérence avec le nez se
retrouve dans les fruits mûrs et les
épices. Tout ceci est accompagné par la
fraicheur d'un bouquet mentholé. Les
tanins sont présents, ils sont soyeux, ils
forment un ensemble équilibré et
puissant.



LE BLANC CLASSIQUE



Issu d'un assemblage de Clairette et de Roussanne, ce vin a été élevé six mois en fût. Sa couleur est jaune pâle limpide et brillante.

Le bouquet est expressif, il évoque les fruits à chair blanche, les fleurs et la verveine. En bouche, il est aromatique et délicat avec des notes florales et fruitées, équilibré avec une fraîcheur en finale.

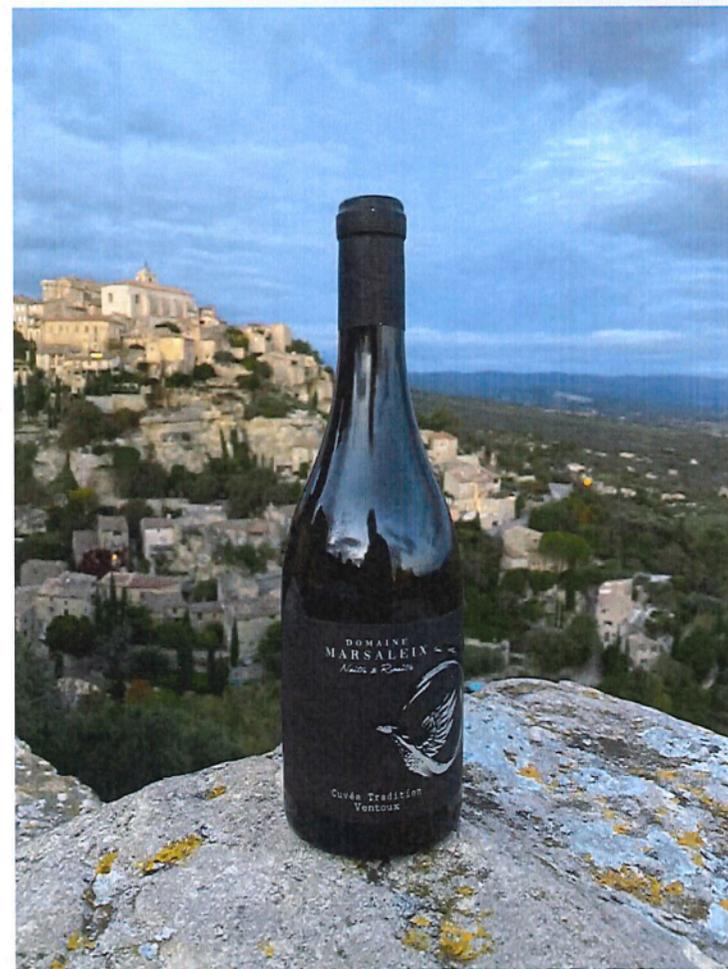


LE BLANC TRADITION



Vieilli en fût de chêne pendant un an, ce blanc possède une couleur jaune pâle limpide et brillante. Il est composé de Clairette et de Roussanne. Le nez est discret mais complexe, on trouve des notes de fruits frais, de fleurs, mais également des épices comme la vanille.

En bouche, l'attaque est souple, aromatique et complexe. On retrouve de l'intensité, le goût des fruits mûrs avec des touches florales et vanillée. Le tout est bien fondu dans une belle puissance et avec une finale persistante.



Le ROSÉ

Le rosé est composé de 60% de Grenache, 30% de Mourvèdre et 10% de Syrah.

Il a une couleur rose pâle avec de jolis reflets argentés, sa robe est limpide et brillante. Son nez est frais, délicat, on est saisi par les notes subtils d'Agrumes et de pêche.

En bouche, ce rosé s'avère parfaitement équilibré en accord avec le nez, on retrouve des saveurs d'Agrumes, de pêches auxquelles viennent s'ajouter des touches de Groseille.



Le Phénix comme symbole.

Pour Joël Marsaleix, le choix du Phénix, comme logo du domaine s'impose comme une évidence.

- Si pour lui, devenir vigneron correspondait à l'accomplissement d'un rêve, épouser cette voie en troisième carrière masquait une démarche qui provenait de convictions encore plus profondes. Celles d'un fervent défenseur de la nature
- La première et la plus évidente était de produire un vin bio de qualité et sans artifice. Mais plus que le vin en lui-même, la manière de le produire était tout aussi importante.
- Et cette façon c'est de minimiser au maximum l'impact sur la nature et ses écosystèmes. Voir même de les favoriser en tendant vers la biodynamie, et en aidant la biodiversité à se maintenir tout autour des terres.





Pour finir, à travers la diffusion et la promotion du vin, il y avait aussi la volonté de faire évoluer les consciences. En toute humilité et par un subtil **travail de fourmi** qui consiste à interagir avec la clientèle que ce soient des pros et de particuliers.

Nos vins sont des vins à **vivre et à partager** pour ceux qui, comme nous, ont à cœur de préserver l'**environnement**. Pour ceux, qui ont à cœur de valoriser les techniques de fabrications traditionnelles si représentatives de l'**histoire de nos terroirs**.

Mais surtout, ils sauront se faire apprécier des amateurs de vin qui cherchent à déguster un **vin bio de qualité** en toute simplicité.

Finalement, c'est un peu tout ça que ce **Phénix** exprime à travers ce logo . De plus, comme pour appuyer la symbolique de la renaissance et des cycles toujours renouvelés, Joel Marsaleix l'a imaginé en forme d'**Ouroboros**. Le serpent qui se mord la queue, emblème de l'**éternel recommencement**.



Presse

Le Monde
DES VINS

24 Mai 2019
« Le Monde des Vins »

« Il capte spontanément l'attention et les papilles. Ce vin délivre un message bien défini qui se déroule clairement tant sa matière est pure, franche et longue. Cet assemblage de clairette et de roussanne, élevé six mois en futs, est certifié bio. Un atout en plus. »

le **JDD**

FAITES-VOUS PLAISIR!

Marsaleix, médaillé du Ventoux

Chaque jour, nous vous suggérons un petit plaisir pour vos soirées sous couvre-feu. Aujourd'hui du vin, à déguster avec modération évidemment, puisque l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Faute de Jeux olympiques, attardons-nous sur un autre type de distribution de médailles : celles qui distinguent les vigneron les plus méritants. L'appellation ventoux, le petit terroir d'exception du Luberon, à l'abri du mont Ventoux et des monts du Vaucluse, a trouvé son champion : **Joël Marsaleix, qui rafle deux médailles d'or pour son rouge et son blanc**. A Millésime Bio, en 2018, pour sa toute première cuvée, il avait déjà décroché l'argent. Dans quelques semaines, l'édition 2021 du grand rendez-vous des vins bio et ses dégustations à l'aveugle pourraient de nouveau distinguer le domaine Marsaleix.

Si l'on y croit, c'est que l'on aime ses vins et leur prix, à moins de 16 euros. L'ascension de ce Parisien qui voulait devenir vigneron est aussi savoureuse. Rien n'a été facile ces sept dernières années sur un vignoble d'à peine plus de 10 hectares qu'il a dû replanter à 40%, notamment de marselan, très présent dans les rouges.



Où nous trouver

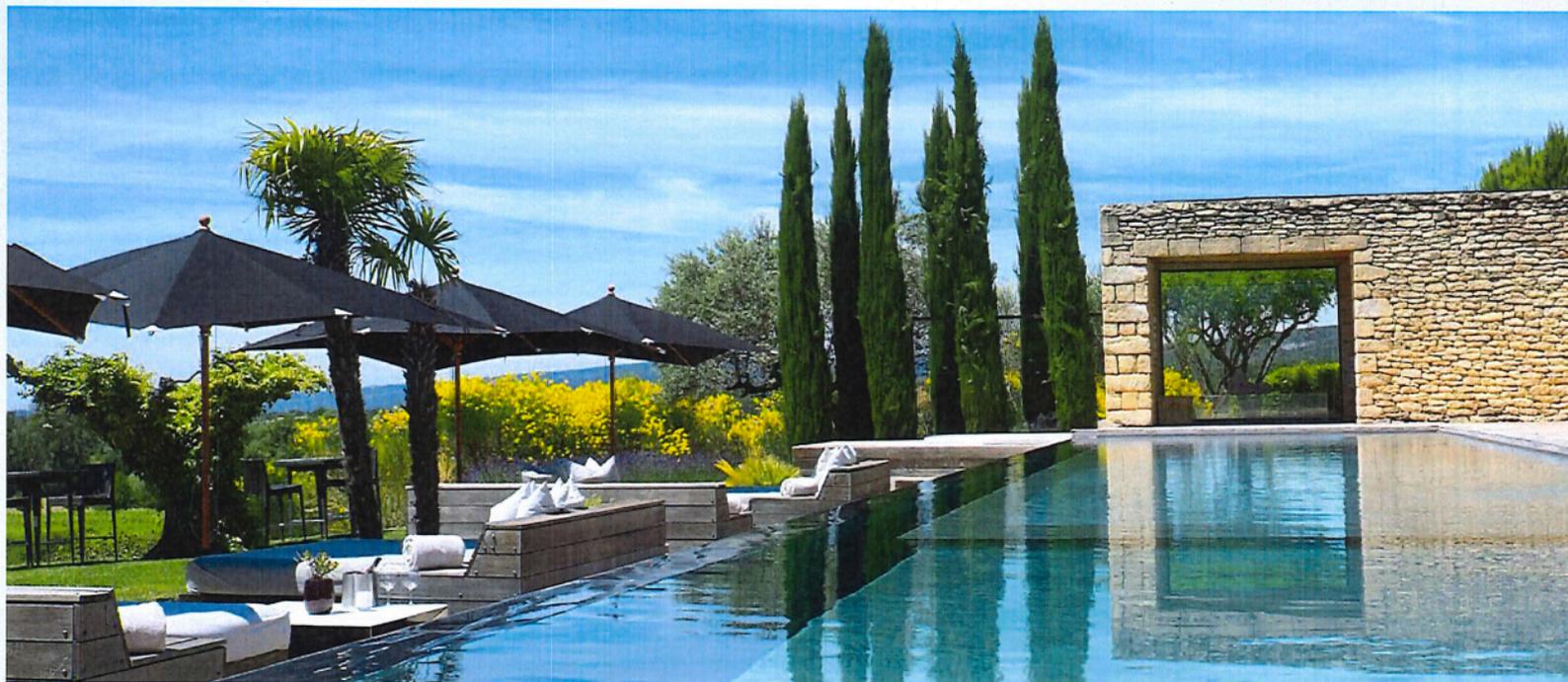


Paris

SINNER Palace

LAGARDÈRE RACING CLUB

MAISON BRÉGUET



Gordes

St-Tropez

Les Bories

Le TIGrr

Le Mas

Le TIGrr

Le Domaine des Andéols