

# Domaine de Ménard

L'histoire du domaine débute en **1920**, lorsque Jean François Morel, viticulteur suisse, décide de s'installer en Gascogne pour y travailler la vigne. Le domaine compte alors 10 hectares. Sa fille et son mari prennent la relève en 1960, décident d'étendre le vignoble et construisent un premier chai de vinification.

Cette passion de la vigne et du vin gagne aussi leur fille Elisabeth qui après des études d'œnologie, s'installe à son tour. Epaulée par son mari Henry et son frère Philippe, elle va très vite faire évoluer le Domaine qui compte à ce jour 130 hectares de vigne en appellation **Côtes de Gascogne**, et un chai moderne inauguré en 2012.

Depuis les premières bouteilles produites en 2003, la qualité des vins n'a cessé de s'améliorer : définition, équilibre, fraîcheur... Aujourd'hui le domaine maintient son avancement, continue de se moderniser et d'étendre sa notoriété en France et à l'international.

## Carte d'identité

**Nom** : Elisabeth Prativiera et Philippe Jegerlhener

**Appellation** : Gascogne

**Cépages** : Colombard, Sauvignon blanc, Ugni blanc, Sémillon, Petit et Gros Manseng, Cabernet Sauvignon et Merlot

**Hectares** : 120

## Terroir



Le vignoble du Domaine de Ménard est installé sur un terroir très qualitatif et ancestral : un site géologique marin renommé, sur lequel on trouve un grand nombre de fossiles.

Les vignes de Colombard, Ugni blanc, et Sauvignon blanc qui produisent les vins blancs secs, sont plantées sur des sols **argilo-calcaires** peu profonds et caillouteux. Les vignes de Petit et Gros Manseng, dont les raisins vendangés en sur-maturité permettent d'élaborer des vins moelleux d'une grande finesse, sont plantées sur les **sables fauves** profonds du domaine

## Spécificités

C'est au vignoble que l'on fixe le potentiel du vin, le travail du chai permet son expression. C'est pour cette raison que Philippe et Henry assurent au quotidien un suivi **rigoureux** du vignoble : travail mécanique du sol, ébourgeonnage, effeuillage pour assurer une bonne surface foliaire, suivi de la maturité de chaque cépage par parcelle pour atteindre le maximum du **potentiel aromatique**... Le chai de vinification a bénéficié d'investissements conséquents ces dernières années pour acquérir du matériel à la pointe de la technologie: chai thermo-régulé, pressurage des jus sous gaz inerte pour éviter toute oxydation, fermentations contrôlées à basse température... avec l'objectif de proposer des vins toujours plus purs et expressifs.

