

VINS DU PIC SAINT LOUP



**BERGERIE**  
CAPUCIN

**GUILHEM VIAU**

vigneron en Pic Saint Loup



A 658 mètres d'altitude, entre mer et contreforts des Cévennes, le Pic Saint Loup regorge de parfums, pures essences de la plus septentrionale des appellations du Languedoc : chênes verts, garrigues, pins, thym, laurier, romarin... Les fruits naissent au cœur de sols variés, argilo-calcaires sur sous-sols marneux, et forgent leur caractère au fil de saisons contrastées. En hiver, la terre recueille suffisamment d'eau pour équilibrer des étés à la sécheresse modérée et aux amplitudes thermiques marquées entre jour et nuit. Les terres exigeantes et contrastées du Pic Saint Loup, les typicités de ses sols et de son climat, sont autant de traits de personnalité de nos vins.

Notre exploitation, la Bergerie du Capucin, s'étend sur plus de douze hectares, dans les terres du Pic Saint Loup, sur les communes de Lauret et de Valflaunès. A quelques kilomètres seulement de notre maison, de la cave et du caveau, la Bergerie du Capucin existe toujours bel et bien : propriété de notre famille depuis plus de soixante ans, elle nous rappelle chaque jour le souvenir de Jeanne, notre aïeule, que nous souhaitons honorer. Car le vin est aussi une histoire de famille, dont la beauté et le bouquet d'arômes content des valeurs transmises de génération en génération.

Pour incarner notre première cuvée, Jeanne, bergère sur les hauts plateaux de la Bergerie du Capucin, femme élégante, belle et très vivante, s'est imposée, rappelant les notes délicates et rondes de nos vins et les chemins de terre qu'elle empruntait chaque jour.

Guilhem et Christelle Viau

#### NOTRE DOMAINE

Surface en production (Ha) : 12 ha.

Volume produit (hl) en moyenne : 215 hl dans les trois couleurs.

Bouteilles commercialisées en moyenne : 25 000 cols.

Circuits de distribution : cavistes, CHR, caveau au domaine.

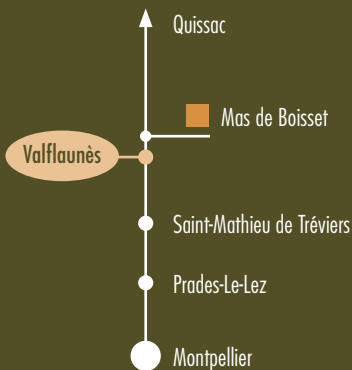
Cépages : chardonnay, grenache, mourvèdre, syrah, viognier.



A trente-sept ans, après des années passées à m'occuper de la propriété familiale, j'ai pris la décision d'assurer moi-même la vinification au domaine. Un désir motivé par l'amour de mes terres et la qualité de fruits que je souhaite honorer des vignes jusqu'aux vins. Au-delà d'une passion devenue métier et du bonheur de goûter en un verre le résultat de mes efforts, se trouve également la volonté de préserver un domaine familial et les saveurs du pays de mes racines.

Je n'ai pas attendu l'émergence du bio pour sentir la nécessité d'exalter les parfums de mes terres tout en respectant leur rythme et en veillant à laisser aux générations futures un environnement préservé. De fait, j'oriente naturellement mon activité vers l'agriculture raisonnée, respectant faune, flore, saisons et sols. J'espère pouvoir, demain, pousser plus loin encore cet engagement en équipant l'ensemble des bâtiments de panneaux photovoltaïques, en produisant nos propres ressources de bio-carburant ou encore en récupérant et traitant les eaux usées. Ce n'est qu'ainsi, au détour de chemins sains et respectueux, que les notes de mon vin seront à l'image de mon parcours et exprimeront tout à fait ce que j'aspire à partager : l'amour de mon métier, de la terre, des notes suaves, généreuses et délicates du Pic Saint Loup.





# BERGERIE DU CAPUCIN

Mas de Boisset

34270 Valflaunès - France

Tél. +33 (0)4 67 59 01 00

Fax +33(0)4 99 62 56 16

port. +33 (0)6 87 83 11 84

contact@bergerieducapucin.fr

www.bergerieducapucin.fr