



COSTIERES DE NIMES

Vignobles de la Famille CORNUT

*Château Guiot
&
L'Enclos de la
chance*



Le 20 Février 2025

Elise CORNUT

Christophe LUQUIAU

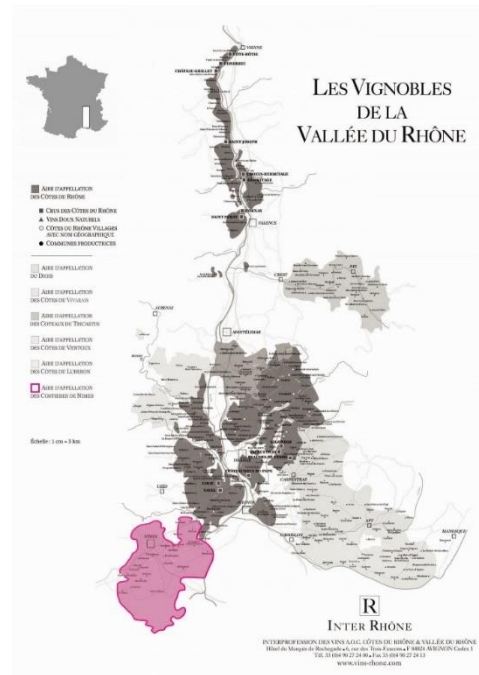
HISTOIRE

Environ 5 siècles avant notre ère, les Grecs implantent la vigne et l'art de la cultiver dans la région de Nîmes. Les Romains vont, quant à eux, en assurer le développement. La « Narbonnaise », province créée en 118 avant notre ère, et qui s'étend de Vienne, sur le Rhône, jusqu'aux Pyrénées, est à la base de l'extension de l'Empire romain en Gaule. Des amphores, alors produites près de Beaucaire, ont été retrouvées jusqu'en Italie, et témoignent du dynamisme du commerce des vins de la région à cette époque. A partir du VIII^{ème} siècle, les moines développent de vastes vignobles autour des abbayes. L'abbaye de Saint-Gilles, haut lieu religieux d'alors, a même le privilège de livrer ses vins aux papes installés à Avignon. A la fin du XVI^{ème}, Olivier DE SERRES (Théâtre de l'agriculture) cite la réputation des vins de la région de la commune de Beaucaire. A la même époque est attestée une vente, à des négociants de Hambourg, de plusieurs centaines de muids provenant de la commune de Saint-Gilles. Au XVII^{ème} siècle, la construction du Canal du Midi facilite grandement l'irrigation de la vigne et avec elle la production de vin. En 1774, un état de production en muids atteste que Saint-Gilles, avec 3135 muids, est la deuxième localité productrice, après Nîmes. En 1815 le directeur des impositions indirectes du Gard fait état de l'indication de noms de « crus de qualité supérieure » où figure Saint-Gilles avec la production la plus forte. Le Docteur GUYOT indique que le vaste plateau « depuis Saint-Gilles jusqu'à Beaucaire offre de très bons vignobles, dont les vins sont tous très généreux et très solides... ». A la fin du XIX^{ème} siècle, le vignoble français connaît la crise du phylloxéra qui décime la majeure partie du vignoble, ainsi que celui des Costières.

Dans les années 1920, les producteurs créent un syndicat pour définir la zone de production des « vins des Costières ». Cette démarche conduit, en juillet 1942, à la demande de reconnaissance en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure, puis à la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée en 1986, dans un premier temps sous le nom de « Costières du Gard » puis, dès 1989, sous le nom de « Costières de Nîmes » qui reprend la terminologie de la terrasse qui constitue l'assise de la zone géographique

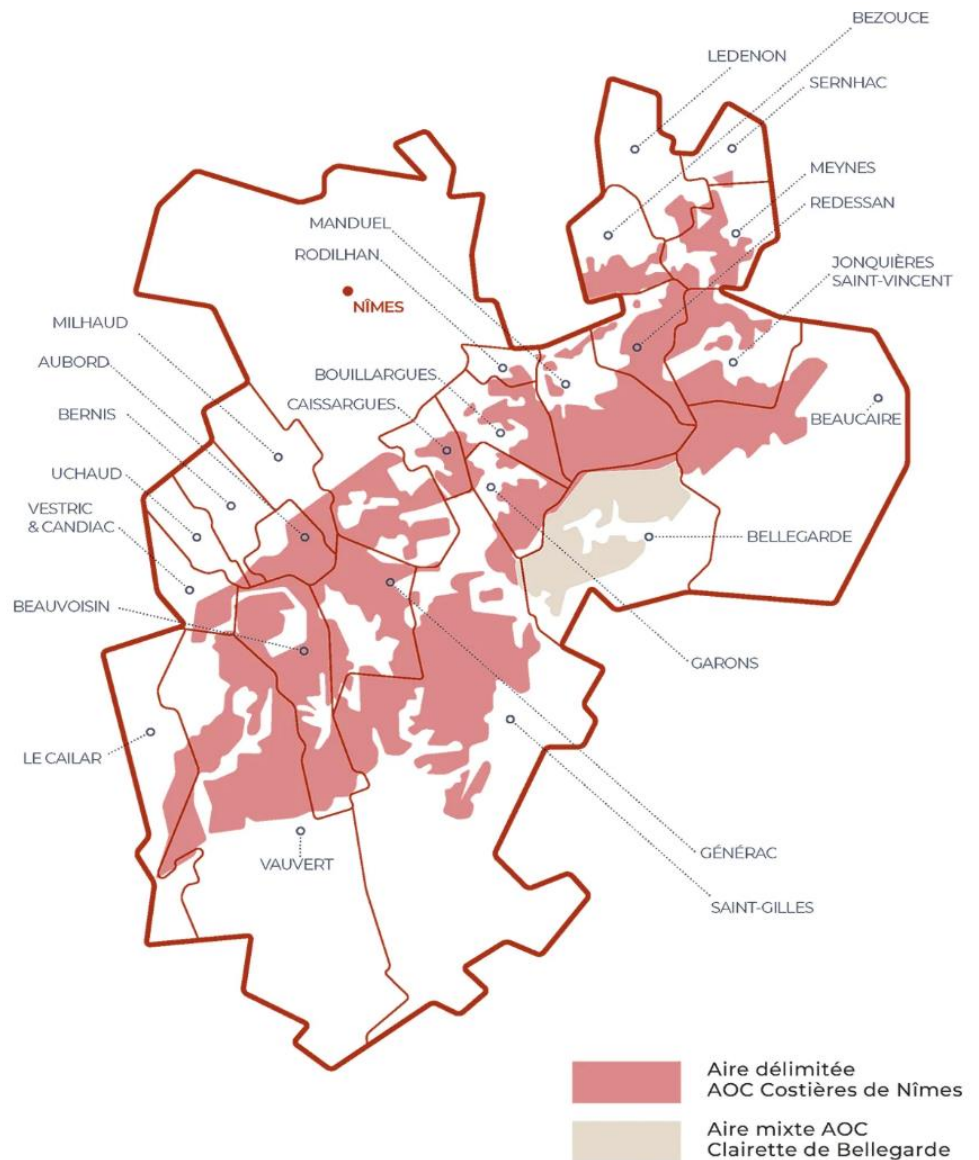
GEOGRAPHIE

Les vins de l'AOC Costières de Nîmes sont des vins de la Vallée du Rhône.



Le vignoble s'étend sur 15km de large et 40 km de long entre Beaucaire et Vauvert et trouve sa limite au Nord par la vallée du Gardon et au sud par les marais de la Camargue.

La zone géographique est ainsi délimitée sur le territoire de 24 communes du département du Gard.



Transition entre le Languedoc et la Vallée du Rhône, dont il constitue la part la plus méridionale, le vignoble couvre une superficie d'environ 4500 hectares pour une production moyenne de 220000 hectolitres qui se décline en vins rouges (55% de la production), vins rosés (40% de la production) et plus confidentiellement, en vins blancs. Ces vins sont produits par 15 caves coopératives et une centaine de caves particulières. Un quart des volumes sont vendus hors du territoire national, dont près de la moitié en dehors de l'Union européenne, notamment au Canada.

Encépagement :

Les vins rouges et rosés :

- cépages principaux : grenache, mourvèdre, syrah
- cépages accessoires : carignan, cinsaut, marselan.

Les vins rouges et rosés proviennent de l'assemblage de raisins, issus de 2 au moins des cépages dont au moins un cépage des cépages principaux ;

La proportion du cépage principal ou de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50% de l'assemblage ;

La proportion du cépage marselan est inférieure ou égale à 10 % de l'assemblage

Les vins blancs :

- cépages principaux : grenache blanc, marsanne, roussanne.
- cépages accessoires : bourboulenc, clairette, macabeu, vermentino, viognier.

Les vins blancs proviennent de l'assemblage de raisins, issus de 2 au moins des cépages prévus dans l'encépagement dont au moins un des cépages principaux ;

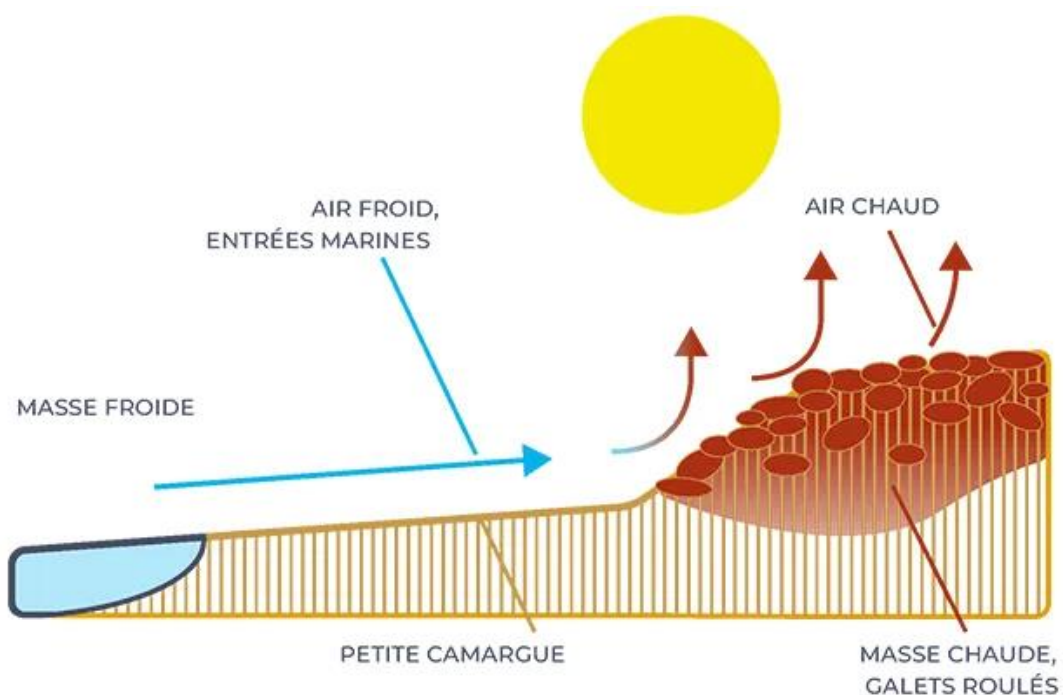
La proportion du cépage principal ou de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 60% de l'assemblage ;

La proportion du cépage viognier est inférieure ou égale à 20 % de l'assemblage.

CLIMAT ET GEOLOGIE

Le climat, méditerranéen, présente un fort ensoleillement annuel, ainsi qu'une période de sub-sécheresse estivale. Ce climat est sous l'influence du Mistral (vent du Nord, froid, sec, souvent violent) soufflant de la Vallée du Rhône, mais bénéficie de brises marines fraîches en provenance de la Camargue toute proche et qui sont entraînées sur la « costière » par l'effet de convection lié à l'élévation de l'air surchauffée par le sol caillouteux. L'effet tempérant de ces brises renforce l'amplitude thermique entre le jour et la nuit.

A la fin de l'ère Tertiaire et au début du Quaternaire, le bassin rhodanien est parcouru par des rivières puissantes, charriant un volume considérable de matériaux que l'on retrouve sous forme de nappes de galets mêlés à une argile sableuse rouge. Ce niveau le plus élevé et donc le plus ancien forme l'essentiel de la « costière » et lui offre son « unicité » malgré sa dimension qui lui vaut le titre de plus vaste « terrasse villafranchienne » d'Europe. Le sol est plus ou moins profond, très caillouteux, plus ou moins rouge selon la migration en profondeur de l'argile avec les eaux de ruissellement. Il présente une bonne réserve hydrique mais sans excès et se réchauffe rapidement. Le paradoxe du vignoble des Costières est qu'il se situe le plus au sud de la Vallée du Rhône mais qu'il est aussi le plus frais. Il faut dire que la situation de la Petite Camargue, à l'extérieur des deux bras du delta rhodanien, expose les Costières frontalement aux influences venues de la mer.



Château **Château Guiot**

ELÉGANCE, EXPRESSION, SINGULARITÉ



Une histoire de famille...

Vignerons à Saint-Gilles, le savoir-faire et la connaissance de nos terroirs se transmettent dans la famille Cornut depuis 9 générations dans l'Uzège, depuis 1976 au Château Guiot avec Sylvia et François et c'est aujourd'hui leurs enfants trentenaires Alexis et Numa qui les enrichissent chaque jour.

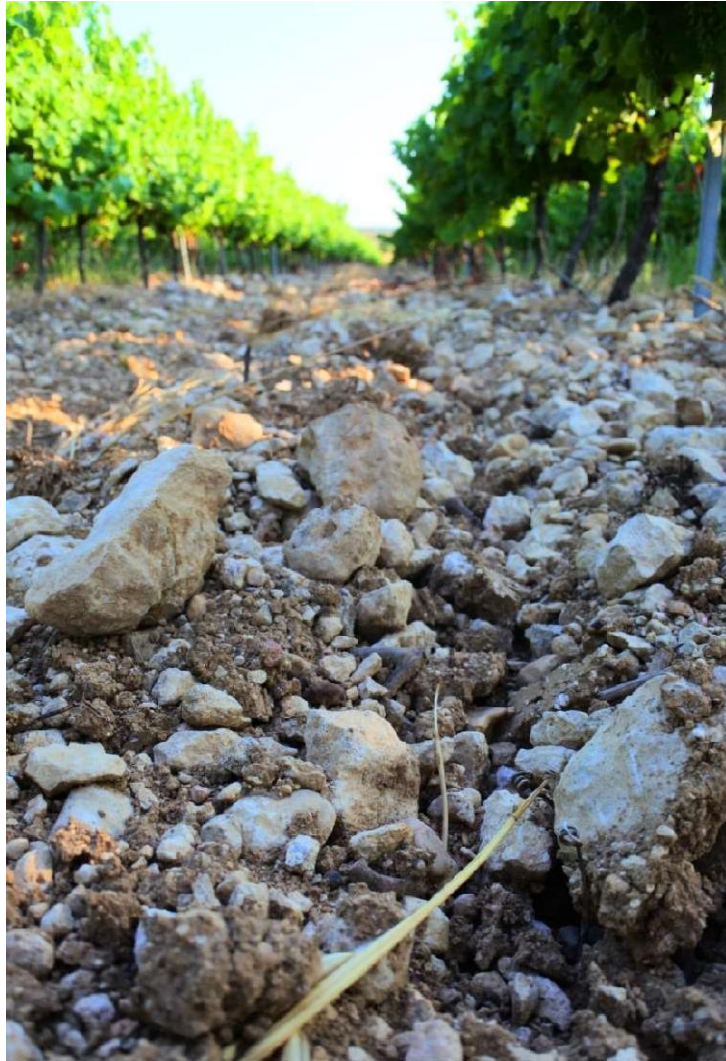


Une culture bio et engagée sur 2 terroirs

Nos **60ha de terres, vignes et oliviers cultivés en Agriculture Biologique** sont notre source de biodiversité. Le sol est pâturé par les moutons l'hiver et tondu ou labouré l'été; nous implantons haies et bosquets pour construire de véritables corridors écologiques pour les abeilles, les petits insectes et la faune auxiliaire. Nous réduisons les doses en cuivre et soufre grâce à l'utilisation complémentaire d'extraits de plantes biodynamiques. Le domaine surplombe les étangs de Camargue, dans un **paysage vallonné entre Rhône, Provence et Languedoc**, et offre ainsi une **mosaïque unique de terroirs** qui nous permet de cultiver une collection de cépages internationaux ou plus endémiques.



Un terroir calcaire pour nos blancs



Nos cépages blancs et gris, implantés autour d'Uzès, s'enracinent dans un **sol d'argiles blanches à cailloutis calcaires**, traversé de veines d'argiles bleues qui agissent comme de véritables éponges en libérant l'humidité l'été grâce au travail du sol. Ce terroir « frais » nous a offert la possibilité de planter des cépages majoritairement blancs, certains largement répandus comme le **Chardonnay** et le **Sauvignon Blanc**, et d'autres peu communs dans le sud de la France tels que le **Sémillon**, le **Petit Manseng** et le **Pinot Gris**.

C'est sur cet îlot cadastral portant le nom de L'Enclos de la Chance que nous prenons plaisir à élaborer des vins blancs et gris d'une rare fraîcheur et d'une certaine minéralité.

Des rouges sur argiles et galets roulés



Nos vignes destinés aux rosés et rouges plongent dans un **sol récent d'alluvions caillouteuses riche d'argiles rouges et de galets roulés** accumulés par un ancien bras de la Durance. Cet enracinement profond et qualitatif, conjugué à l'humidité apportée par les étangs de Camargue et la Mer Méditerranée, permet à nos vignes de bien supporter les périodes estivales de plus en plus chaudes et sèches. Nous y cultivons les cépages rois du Rhône et de l'arc méditerranéen : **Syrah** , **Grenache**, **Mourvèdre (aussi appelé Plant de Saint-Gilles)**, **Carignan**, **Marselan**. Nous les travaillons le plus simplement possible en monocépage ou en assemblage afin d'élaborer des vins aromatiques et élégants.

Une élaboration sur-mesure en cave

En cave, chaque cuve est unique. Nous utilisons **le minimum d'intrants, tous biologiques**. Notre « cuisine » du raisin est instinctive, maîtrisant la biologie naturelle en alliant tradition par les levains naturels et modernité par la maîtrise des températures, afin d'élaborer des **vins bios et des vins naturels**. Pendant les vinifications, chaque action est déterminée par la **dégustation, le toucher, l'observation**. Nous travaillons le raisin avec douceur pour obtenir des **cuvées avec élégance et buvabilité**, où l'élevage vient sublimer ses qualités afin d'obtenir des vins légers mais aromatiques.



Une gamme de vins à forte identité

L'élaboration d'une cuvée commence dès la parcelle avec la sélection du terroir, le mode taille et la culture. La transformation en cave et l'élevage concrétisent tous les choix mis en place et apportent la dernière construction de l'identité d'une cuvée. Ce travail exigeant du cep à la bouteille se vit au travers de notre gamme de vin :



**l'Enclos de la
Chance**

*Une exceptionnelle
fraîcheur, tension, et
minéralité.*



Château Guiot

*Des vins et
aromatiques, ronds et
charmants.*



Nîmois Ni toi

*La convivialité du Sud
de la France en
bouteille !*



**Vins sans intrants
ni soufre**

*3 cuvées pour exprimer la
personnalité d'un cépage
sur son terroir.*

Notre plaisir : le partage

Nous vous invitons dès à présent à déguster nos cuvées. Nous espérons que vous y retrouverez toute la passion et l'émotion que nous engageons chaque jour, afin que nous la transmettiez à votre tour. Gastronomes, nous pourrions échanger ensemble nos idées d'accords mets et vins et nous serions ravis d'établir une relation privilégiée avec vous pour que nos vins trouvent leur place chez vous. N'hésitez pas à nous contacter :

Alexis & Elise – Château Guiot, 30800 SAINT GILLES

06.72.68.23.00 / 06.71.49.76.98

contact@chateauguiot.com

www.famillecornut.com





L'enclos de la chance

FRAÎCHEUR, TENSION, MINÉRALITÉ



EXTRAFRAGANCE BLANC

IGP OC



Cépages

Chardonnay (10%), Petit Mansen (20%),
Sauvignon blanc (30%), Sémillon (40%)

Terroir

Sol profond d'argiles blanches à petits cailloutis calcaires, sur un sous-sol d'argiles bleues. Vignes plantées dans la région d'Uzès pour bénéficier d'un climat plus frais.

Elevage

Vendange tôt le matin, suivie d'un pressurage direct pour préserver la fraîcheur aromatique des jus. Fermentation à basse température pour révéler l'expression variétale, en cuve ovoïde béton. Elevage sur lies fines dans le même contenant, pour permettre un bâtonnage des lies fines naturel et régulier pendant 9 mois.

Température de service

Entre 10 et 12°C; ne pas trop rafraîchir

Potentiel de garde

10 à 15 ans minimum...

Dégustation

Un assemblage de cépages atypiques, pour un vin très minéral à l'aromatique qui explose et persiste longtemps en bouche : fruits exotiques, cédrat, pomelos, fleurs blanches. L'élégance, la fraîcheur, la tension, la douceur acidulée, un vin vibrant qui vous surprendra.

Nous vous conseillons de carafer ou d'ouvrir le vin à l'avance dans ses plus jeunes années.



MAGNANÎMES 2016

AOC COSTIÈRES DE NÎMES

Assemblage

Elaboré à partir d'un vieux Mourvèdre en gobelet de 70 ans (90%) complété par un peu de Syrah. Vigne à faible rendement (20hl/ha)

Terroir

Les vignes sont plantées sur des coteaux doux exposés sud, bénéficiant ainsi d'une forte influence maritime des étangs de Camargue et de la mer Méditerranée. L'enracinement est très profond, dans une matrice récente d'argiles rouges, puis d'argiles bleues, avec une forte proportion de galets roulés d'origine Durancienne.

Elaboration et élevage

Un cuvée hommage au Mourvèdre et sa finesse... Vendange manuelle avec un tri minutieux à l'arrivée en cave. Extraction douce par un pigeage manuel quotidien. Macération post fermentaire de 3 semaines. Elevage 30 mois en vieux foudre de chêne autrichien à chauffe légère pour sublimer le vin sans marquer aromatiquement.

Température de service – Potentiel de garde
18°C – 10 à 20 ans

Dégustation

Un vin très expressif sur des notes de fruits noirs (mûre, myrtille), complété par des notes de garrigues. La bouche est équilibrée, où les fruits noirs sont toujours présents et complétés par des notes de noisette torréfiée et de cacao, avec une extrême longueur révélant toute la fraîcheur et la minéralité de ce vin. Accord parfait avec le petit gibier comme la bécasse, la cuisine du canard, un tartare de taureau de Camargue ou une viande rouge maturée, un salers affiné ou un dessert au chocolat et à la truffe d'Uzès.

Disponible en MAGNUM



NUMA

AOC COSTIERES DE NÎMES

Cépages

Syrah (80%), Mourvèdre (20%),

Terroir

Hauts de coteaux exposés sud avec une forte influence méditerranéenne. Sol profond d'argiles rouges avec une forte proportion de galets roulés siliceux, sur strate calcaires.

Vinification - Elevage

Récolte manuelle à maturité optimale le matin. Fermentation en cuve inox à 25°C, puis longue macération sous marc à chaud. Elevage 12 mois pour moitié en fûts de chêne de 500 litres, et pour moitié en foudre de chêne.

Température de service

18°C

Potentiel de garde

10 à 15 ans

Dégustation

Un vin très expressif et aromatique, jouant sur les épices, le poivre noir, et le cacao se mêlant à des parfums de confiture de fruits noirs et cassis. La bouche est charnue avec des tanins très veloutés et agréables, avec une finale vanillée.

Disponible en MAGNUM



PAULINETTE

AOC COSTIÈRES DE NÎMES

Cépages

Grenache (95%), Syrah (5%)

Terroir

Les plus vieux grenaches du domaine, 90 ans, conduits en gobelets sur une parcelle de galets roulés à sous-sol d'argiles bleues, avec une forte influence méditerranéenne.

Vinification - Elevage

Vendanges manuelles le matin, avec tri et éraflage à l'arrive en cave. Fermentation en cuve avec pigeages doux quotidiens, puis macération 3 semaines sous marc à chaud. Elevage de 24 mois en vieux foudre de chêne autrichien.

Température de service

18°C

Potentiel de garde

10 à 20 ans

Dégustation

Un grenache d'une onctuosité parfaite... mêlant la confiture de fraises, les parfums d'herbes de garrigue et des notes fumées et minérales. En bouche, l'élégance, la rondeur des tanins et la longueur en bouche sur la fraîcheur vous surprendra. Un vin pour des mets fins et délicats.

Disponible en MAGNUM



CHÂTEAU GUIOT ROUGE

AOC COSTIÈRES DE NÎMES

Cépages

Grenache (45%), Syrah (45%), Marselan (10%)

Terroir

Sol profond d'argiles rouges à galets roulés. Un assemblage de tout nos terroirs à forte influence méditerranéenne, hauts et bas de coteaux, des sols riches en argiles aux plus caillouteux pour un vin identité 100% Guiot.

Vinification - Elevage

Vendange nocturne et matinale par parcelle afin de récolter à maturité optimale. Fermentation en cuve inox à 25°C afin d'exprimer le fruit et l'expression variétale. Elevage en cuve sur lies fines.

Température de service

Entre 15 et 18°C. Peut être servi légèrement frais l'été.

Potentiel de garde

3 à 5 ans

Dégustation

Un vin charmant, souple et rond en bouche, aux arômes envoutants de griotte, raisin, et petites herbes de garrigue. Un vin très convivial, pour toute l'année, toutes les occasions.



L'enclos de la chance

FRAÎCHEUR, TENSION, MINÉRALITÉ



LES AIGUILLETES GRIS

Pinot Gris, Grenache

Cépages

Pinot Gris (70%), Grenache (30%)

Terroir

Sol profond d'argiles blanches à petits cailloutis calcaires. Vignes plantées dans la région d'Uzès pour bénéficier d'un climat plus frais.

Vinification - Elevage

Vendange nocturne, suivie d'un pressurage direct pour préserver la fraîcheur aromatique des jus. Macération sur bourbes. Co-fermentation en cuve inox à basse température pour révéler l'expression variétale. Elevage en cuve à 12°C, sur lies fines, avec bâtonnages réguliers pour gagner en rondeur pendant les premières semaines.

Température de service

Entre 8 et 10°C, voire encore plus frais

Potentiel de garde

3 ans

Dégustation

Ce vin gris à la robe pâle exprime des notes de pêche blanche et poire, avec une bouche désaltérante et délicatement acidulée. Fraîche, vive et conviviale, cette cuvée sera le parfait compagnon de vos apéritifs d'été, d'une cuisine de légumes et viandes ou poissons grillés. A déguster très frais...

