



**Producteur :** Domaine du Lendemain

**SAQ (CCNP) :** 11096271

**Couleur :** Rouge

**Format :** 750ml

**Prix :** 21.40 \$

---

**Appellation :** Côtes du Roussillon

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Languedoc-Roussillon

**Nom du propriétaire :** Denis Ferrer, Bruno Ribière

**Géologie du sol :** Parcelles argilo-caillouteuses.

**Encépagement :** Syrah (42%), Carignan (23%), Mourvèdre (19%) et Grenache (16%)

---

**Élevage :** En cuve.

---

**Aspect visuel :** Belle robe brillante, moyennement soutenue, aux reflets violets.

**Aspect gustatif :** Tanins équilibrés soutiennent un heureux mélange de fraîcheur et de force aux notes de fruits mûrs.

**Aspect olfactif :** Beau nez sans lourdeur, sur la cerise, le chocolat, la violette, la réglisse, les épices.

---

**Conservation :** Attendre au moins 2 ans suivant le millésime.

---

---

### Le domaine :

Le Domaine Ferrer-Rivière fut créé en 1993 lorsque Denis et Bruno décidèrent d'unir leurs forces complémentaires : le premier étant viticulteur et le second, le poète, à son aise dans le chai. C'est en plein cœur des Aspres, région des Pyrénées-Orientales, qu'ils cultivent plusieurs parcelles de vignes souvent très vieilles sur des terres arides et caillouteuses. Ils en tirent une large gamme de vins authentiques, savoureux et sans artifice, en phase avec leur terroir.

### Revue de presse :

Nadia Fournier, *Le Journal de Montréal - Les Méchants Raisins*, Feb 2025

Mireille Ribière a créé le Domaine du Lendemain en 2018 dans le secteur des Aspres. Elle avait déjà commencé à prélever des raisins chez son père (Bruno Ferrer, domaine Ferrer-Rivière) l'année précédente, puis à acquérir des parcelles de vignes centenaires. Son père finalement l'a rejointe en 2020, apportant avec lui quelques hectares de vignes. Leur Terre d'Étoiles offre une expression dépouillée des cépages syrah, carignan, mourvèdre et grenache. Les saveurs fruitées jouent au second plan derrière le

cuir, la fumée, l'iode et les champignons séchés, et les tanins sont polis par le temps. Très bien.

<https://www.journaldemontreal.com/2025/02/21/5-bouteilles-pour-varier-les-plaisirs>

**Alain Pérocheau, HippoVino!, Feb 2024**

Vin de la semaine

Famille Ribière Tradition Côtes du Roussillon 2018

Famille Ribière Tradition Côtes du Roussillon 2018 : pour accompagner les viandes rouges, ce très bon rouge bio du Roussillon est dur à battre pour un budget de 21,80\$! Produit avec 4 cépages cultivés sur des sols rocailleux, élevé en cuves plutôt qu'en barriques, c'est un vin plein de fraîcheur, bien équilibré, avec du beau fruit relevé de notes d'épices et de garrigue. Les tanins ont juste ce qu'il faut de grain pour lui donner du caractère sans être agressants. Il est à son meilleur servi aéré et légèrement rafraîchi. Trois ou quatre années de cave ne devraient pas lui faire peur.

<https://www.hippovino.com/infos/hebdo/les-ventes-de-champagne-vont-elles-progresser-3-fevrier-2024>

**Natalie Richard, La Tribune, Nov 2023**

On se transporte dans les Pyrénées-Orientales, au sud-ouest de Perpignan, où Denis Ferrer et Bruno Ribière ont uni leur talent en 1993 pour travailler quelques parcelles de vignes sur le terroir des Aspres, situé au pied du Canigou. «Aspres» signifie âpre, aride et rocailleux en catalan, donc des terres difficiles à cultiver aux rendements naturellement modérés. Le duo a fait la conversion biologique en 2007, porté par la passion de produire des vins authentiques et sans artifices. Tradition 2018 est un vin puissant aux arômes complexes de fleurs séchées et de figue confite, empreinte de garrigue dans une matière concentrée, mais énergique, d'une structure tannique à la fois élégante et rustique. Un vin de terroir absolument épatant.

<https://www.latribune.ca/vivre/dans-le-verre/vin/2023/11/30/cinq-vins-pour-harmoniser-decembre-G4NHEYYOYJHPXLNAZMD77VQMA4/>