



**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-Ribière 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 :

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/>

**Nadia Fournier, Le guide du vin 2023, Oct 2022**

[Coup de coeur]

Le domaine créé par Denis Ferrer et Bruno Ribière dans la vallée de l'Aspres, au sud-ouest de Perpignan, est entre les mains de Mireille Ribière, la fille de Bruno, depuis 2021. Les vignobles sont conduits en bio depuis une dizaine d'années.

Côtes du Roussillon 2017, Tradition

Amateur de vin rouge à maturité, vous trouverez votre bonheur à peu de frais avec la cuvée Tradition, qui fleure le sous-bois et la rose séchée, et dont les tanins portent la patine du temps. Le vin a encore du fruit en réserve, la matière est gourmande, assez dense et savoureuse. Une belle bouteille pour accompagner une poêlée de champignons sauvages.

**Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Aug 2022**

J'aime beaucoup les vins de ce domaine bio: Côtes du Roussillon mettant toujours un fruit très gourmand à l'avant-plan, avec un côté un peu confiture. À boire avec une volaille (pour ma part, c'est que je bois ce vin en compagnie de mes poules). Syrah, carignan, mourvèdre et grenache, excellent rapport qualité-prix.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=f3a2833bfe>

**Philippe Lapeyrie, Salut Bonjour, Feb 2022**

Un savoureux et intense rouge du Sud de la France!

Ce joli et réussi assemblage de syrah, de carignan, de mourvèdre et de grenache, vous en mettra plein les papilles et plein les babines ! On perçoit aisément qu'il s'agit d'un rouge issu d'une zone viticole au climat chaud, sudiste, sec et méditerranéen. Le Roussillon est une région vachement solaire étant grandement favorable à la culture de la vigne. C'est bien engageant, fumé et épicé. J'aime! Les plus patients pourront l'oublier en cave encore de 3-4 bonnes années.

---

Côtes du Roussillon 2017

Tradition – Domaine Ferrer Ribière

Roussillon – France

Code: 11096271

Prix: 21\$

Disponibilités: 155 bouteilles en ligne et 155 succursales en province

Sucre résiduel par litre: 2.3 grammes

Servir à 16-17 degrés Celsius

<https://www.salutbonjour.ca/2022/02/26/selection-de-blanc-dorange-et-de-rouge-pour-vous>

**Véronique Rivest, La Presse, Dec 2017**

Grand coup de cœur pour ce vin très complet. Issu de syrah, grenache, carignan et mourvèdre, d'une couleur violacée assez soutenue, il offre un superbe nez de fruits rouges et noirs ultra mûrs, confits, de cacao, de kirsch. Riche et très ample en bouche, avec des notes de fruits à l'eau-de-vie, d'anis, de chocolat, une texture souple et des tanins au grain fin qui lui apportent du tonus, il fait preuve d'un équilibre exemplaire. Non sans rappeler certains grands ripasso. Un très bon candidat pour une dégustation à l'aveugle : je crois qu'on se confondra sur son origine et son prix. À boire avec des viandes braisées, un gigot d'agneau aux pruneaux, un tajine. Garder jusqu'à six, huit ans.

**Nadia Fournier, L'Actualité, Oct 2017**

Un rouge catalan

Le Roussillon est bien plus qu'un simple suffixe qu'on appose à la suite du Languedoc...

Le Roussillon est bien plus qu'un simple suffixe qu'on appose à la suite du Languedoc. Il se distingue de son voisin du nord par la morphologie de ses sols, par sa culture et par le caractère de ses vins. Ses habitants sont avant tout des Catalans, que l'histoire a fait Français en 1659.

Les paysages de la région sont aussi plus accidentés et se dessinent entre le massif des Corbières et l'Espagne, entre le niveau de la Méditerranée et le mont Canigou, qui culmine à 2 785 m d'altitude. C'est non loin de ce géant méridional, au cœur du massif des Aspres, que s'étend le vignoble de Denis Ferrer et de Bruno Ribière, certifié biologique depuis 2007. Leur cuvée Tradition offre toujours beaucoup de plaisir et d'étoffe pour le prix.

Assemblage de carignan, de grenache, de syrah et de mourvèdre, le vin est un peu plus costaud que d'habitude en 2015, mais il n'en est pas moins gourmand et agréable à boire dès maintenant. Un exemple éloquent de ce que le terroir du Roussillon peut donner comme vin racé et savoureux, mais surtout hyper-digeste et relevé des parfums d'herbes séchées de la garrigue, qui accentuent la sensation de fraîcheur en bouche. À 20 dollars, c'est vraiment une aubaine!

<https://lactualite.com/art-de-vivre/le-vin-de-la-semaine-un-rouge-catalan/>