



Producteur : Domaine du Lendemain

SAQ (CCNP) : 12212182

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 23.90 \$

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Languedoc-Roussillon

Nom du propriétaire : Denis Ferrer, Bruno Ribière

Géologie du sol : Ce vin provient de trois parcelles, l'un de graves sur sous-sol marneux, l'autre argilo-sablo-caillouteux et un troisième argilo-caillouteux, des sols typiques des Aspres, zone aux terrasses arides tournées vers la Méditerranée entre Albè.

Superficie : 30 hectares.

Encépagement : Carignan (100%)

Vinification : Macération carbonique de 10 jours (50%) et Macération traditionnelle égrappée de 30 jours (50%).

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 :

Marc André Gagnon, *Blogue Vin Québec*, Jul 2023

Un beau vin rouge opaque, costaud, tannique, corsé. D'une pièce.
Du bon carignan.

<https://www.vinquebec.com/revues/famille-riberie-carignan-vignes-centenaires-2020/>

Vincent Sulfite, *Qu'est-ce qu'on boit ?*, Jun 2023

Au sud-ouest de Perpignan, dans le Roussillon, se trouve le domaine Ferrer-Ribière. Denis Ferrer (viticulteur) et Bruno Ribière (poète et maître de chai) ont démarré le projet en 1993. Depuis 2007, ils sont en bio en plus de s'inspirer de certaines pratiques de la biodynamie. Le domaine compte aujourd'hui 44

hectares de vignes et c'est Mireille Ribière qui est à la tête depuis 2021. Cette cuvée de carignan provient de très vieilles vignes (d'où le nom de la cuvée). La moitié du vin est vinifiée en macération carbonique pendant 10 jours et l'autre moitié est fait en macération égrappée traditionnelle pendant 30 jours. Parfait vin pour la grosse viande du dimanche soir en famille. Leur rosé Filou du jour sort également, à 18,40\$ (jamais goûté).

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=0e054c507c>

Nadia Fournier, Le Journal de Montréal, May 2023

Originaire du nord-est de l'Espagne, le carignan a migré vers le Roussillon il y a quelques siècles. Cette cuvée issue de vignes centenaires prouve chaque année que ce cépage, s'il est cultivé et vinifié dans les règles de l'art, peut donner des vins à la fois solides, intenses et digestes.

<https://www.journaldemontreal.com/2023/05/26/le-roussillon-un-terreau-riche-qui-accueille-les-nouveaux-talents-viticoles>

Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, Feb 2023

Le carignan, originaire du nord-est de l'Espagne, a migré vers le Roussillon il y a quelques siècles. De l'autre côté des Pyrénées, sa vigueur et son potentiel à donner de gros rendements ont joué autant en sa faveur qu'en sa défaveur, lui donnant une image de cépage roturier, inapte à produire des vins de qualité. Or, si vous avez déjà goûté un carignan cultivé et vinifié dans les règles de l'art, vous savez que cette mauvaise réputation n'a pas raison d'être. Ferrer et Ribière le prouvent à chaque millésime avec cette cuvée issue de très vieilles vignes de carignan, lesquelles assurent sa concentration naturelle et sa profondeur aromatique. Solide et compact, mais aussi très élégant avec sa patine veloutée et sa longue finale saline. À boire entre 2023 et 2028, avec une viande braisée. – Le guide du vin 2023 (p. 85)

<https://us5.campaign-archive.com/?u=070326022b2c32d2d675c028a&id=0f0c16601a>

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.

[...]

Originaire du nord-est de l'Espagne, le carignan (cariñena, samsó ou manzuelo, en Espagne) a migré vers le Roussillon il y a déjà quelques siècles. Là-bas, de l'autre côté des Pyrénées, sa vigueur et son potentiel à donner de gros rendements ont joué autant en sa faveur qu'en sa défaveur, faisant de lui un cépage roturier. Or, si vous avez déjà goûté un carignan cultivé et vinifié dans les règles de l'art, vous savez que cette réputation est tout sauf justifiée. Ferrer et Ribière le prouvent à chaque millésime avec cette cuvée issue de très vieilles vignes de carignan, lesquelles assurent sa concentration naturelle et sa profondeur aromatique. Solide et compacte, mais aussi très élégant avec sa patine veloutée et sa longue finale saline. À boire entre 2023 et 2028, avec une viande braisée.

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Oct 2021

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 (ben avec vos proches, en mangeant une volaille, mais bon, vous aurez compris...). Carignan à 100%, excellent rapport qualité-prix.