



Producteur : Domaine du Lendemain

SAQ (CCNP) : 11096271

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 23.00 \$

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.

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 :

Véronique Rivest, *La Presse* - Les vins de la semaine, Feb 2025

Un vin évolué

Mireille Ribière démarre ce domaine dans le Roussillon en 2018. Herboriste de formation, et vigneronne de famille, elle cherche à préserver de vieilles vignes, et de vieux cépages, qui font partie du patrimoine local des Aspres, ce magnifique terroir entre Pyrénées et Méditerranée. Élaborée avec des vignes d'une quarantaine d'années de syrah, de mourvèdre, de carignan et de grenache, cette cuvée est soumise à un long élevage. Avec quelques années de bouteille, ça donne un vin évolué, mais avec encore beaucoup de fraîcheur et de tenue. Un très beau nez offre des notes tertiaires de fruits secs, de cuir, de champignon, de sous-bois et de cigare. La bouche est riche et nourrie, avec une texture suave, des arômes de kirsch et de garrigue, et des tanins fondus. Un vin très accompli à ce prix, qui accompagnera un lapin ou une pintade aux pruneaux, un navarin d'agneau, un poulet aux champignons sauvages. Garde : à boire

<https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2025-02-24/les-vins-de-la-semaine.php>

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>