



DOMAINE
GEORGES-LOMBRIÈRE

—
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

DOSSIER DE PRESSE



MILITANT DU GRENACHE

MARIE ET BENOÎT LOMBRIÈRE, ENTREPRENEURS À SUCCÈS, SE SONT LANCÉS UN NOUVEAU DÉFI EN RACHETANT DES VIGNES FAMILIALES À CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE. DÈS LE PREMIER MILLÉSIME, EN 2014, LA CUVÉE MARIE A CONQUIS LA CRITIQUE ET LES CHEFS.

LE DÉBUT D'UNE BELLE AVENTURE.

Marie dirige sa propre entreprise dans la communication. Après avoir conseillé plusieurs Ministres et même un Président de la République, Benoît défend, en lobbyiste avisé, les bons produits de nos terroirs d'Outre-mer, banane, rhum et canne à sucre. Mais, depuis 2014, le couple et ses deux enfants vit au rythme de la vigne. Ils ont racheté 5,5 ha de l'ancien domaine des parents de Marie, M. et Mme Georges, à Châteauneuf-du-Pape. Par passion pour le vin, par goût d'entreprendre. Tandis que sa femme s'occupe de l'administratif et de la communication, Benoît Lombrière, fils et petit-fils de paysans, prend soin du vignoble. « Il y a les militants du raisins et ceux de la cave, moi je me considère avant tout comme un agriculteur. Je veux faire un vin de raisin le plus propre possible. » Même s'il a une idée précise de ce qu'il souhaite (« un bon vin, c'est un vin que l'on a envie de boire et de partager »), Benoît arrive plein d'humilité à Châteauneuf-du-Pape. Dès le début, il associe à leur aventure Alaric de Portal, fin connaisseur du monde du vin et de ses acteurs, avec qui il construit les fondations du Domaine et définit au quotidien la feuille de route du vignoble. Pour compléter son équipe de choc, Benoît appelle auprès de lui un ami dont il admire le talent de vigneron, Pierre-Jean Villa (producteur de Côte-Rôtie et de Condrieu), ainsi que Lydia et Claude Bourguignon, agronomes militants au chevet des terres à soigner. Celles du domaine ne l'étaient pas, l'ordonnance fut douce. Avec Franck, Sylvain et Aline, présents au quotidien, chacun est impliqué à toutes les étapes de la fabrication du vin. Chacun s'enrichit du savoir et de l'expérience des autres. Ensemble, ils renouent avec une certaine idée du Châteauneuf-du-Pape, où s'expriment le fruit et le terroir. **Le millésime 2015 qui arrive l'illustre à merveille.**



LE DOMAINE GEORGES-LOMBRIÈRE

SUR LES 5,5 HA DU DOMAINE GEORGES-LOMBRIÈRE,
PRÈS DE 5 HA SONT D'UN SEUL TENANT,
ALANGUIS SUR UN COTEAU PLEIN SUD GÉNÉREUSEMENT
ENSOLEILLÉ GRÂCE AU MISTRAL (300 JOURS PAR AN).



Sur des galets roulés de sols argilo-calcaires et calcaires, typiques de l'appellation Châteauneuf-du-Pape, le cépage grenache, qui occupe 4,5 ha du domaine, s'épanouit comme nulle part ailleurs. Benoît Lombrière en fait la colonne vertébrale de son vin, équilibré par la syrah et le mourvèdre. Les vignes, dont certains grenache ont plus d'un demi-siècle, sont bichonnées sans pesticides ni herbicides, labourées sans agressivité, griffées avec amour. *Il n'y a plus qu'à.*



LA CUVÉE MARIE, CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE

LA QUALITÉ DU RAISIN EST LA CLEF DE LA RÉUSSITE
POUR BENOÎT LOMBRIÈRE. VENDANGÉ À LA MAIN,
IL EST MIS EN CUVE PAR GRAVITÉ
DANS UNE CAVE SEMI ENTERRÉE.

Les grains de raisin sont juste foulés, la matière liquide est encore peu abondante, la fermentation peut démarrer.

Après qu'il a été pressé, le jus est élevé en foudres de chêne, entre 8 et 12 mois, pas plus, il ne doit pas être trop marqué par le bois. Peu extrait, très peu filtré, et à peine soufré à la mise, le vin de la Cuvée Marie présente une robe plutôt claire, il est fruité, aérien et avec des notes poivrées. Une cuvée bien née. La preuve, la redoutée critique britannique Jancis Robinson vient d'attribuer à l'aveugle un 17,5/20 au millésime 2015, en faisant ainsi le 3^e vin le mieux noté à Châteauneuf-du-Pape !
Oh my God !

Palmarès Cuvée Marie millésime 2014
15,5/20 par Olivier Poussier meilleur sommelier du monde 2000
15/20 par Jancis Robinson critique Britannique des vins du monde, très influente dans le monde anglo-saxon.

Palmarès Cuvée Marie millésime 2015
17,5/20 par Jancis Robinson.

Fiche d'identité de la cuvée Marie 2015

Appellation : Châteauneuf-du-Pape

Couleur : rouge

Alcool : 14% vol.

Cépages : 75% Grenache, 15% Syrah, 10% Mourvèdre

Vieilles vignes : 75%

Densité : 4.500 pieds par hectare en moyenne,

3.500 pieds par hectare pour les vieilles vignes

Rendement : 32 hectolitres par hectare maximum

Terroirs : galets roulés sur sols argilo-calcaire et calcaire orientés plein sud, sur les lieux-dits du Bois de la Vieille, des Grandes Serres et de Barbe d'Asne

Vendanges manuelles

Elevage : foudre de chêne pendant 8 à 12 mois

Pas de collage

Filtrage très léger avant embouteillage (2 microns)

Micro-cuvée de 10.500 cols en 2015

Analyse des sols : Claude et Lydia Bourguignon (Laboratoire d'analyse microbienne des sols)

Accompagnement pour la conduite de la vigne et les vinifications : Pierre-Jean Villa

Dégustation : vin élégant doté d'une belle fraîcheur, sur une dominante de Grenache soutenue par l'apport des Syrah et Mourvèdre. Vin mûr, épicé sans être sur l'alcool, arômes légers de fruits noirs et de poivre. Les tanins sont bien fondus, ce qui confère à la cuvée Marie un caractère souple et voluptueux.





LA CUVÉE THAÏS, CHATEAUNEUF-DU-PAPE BLANC

En cette année 2017, Benoît Lombrière présente une grande nouveauté, un Châteauneuf-du-Pape blanc, une rareté puisque les cépages blancs ne représentent que 10% de l'appellation.

A base de grenache blanc et de roussanne, vendangés à leur juste maturité sur une parcelle de 28 ares nichée au bout d'un chemin caillouteux, cette nouvelle cuvée correspond enfin aux critères du patron. C'est un vin vif, tendu, généreux, toujours marqué par la même exigence, celle de permettre au fruit d'exprimer le plus justement la richesse de ce terroir d'exception..

LA TABLE

« Le vin en France est fait pour être bu à table. »
Benoît Lombrière est formel, il fait du vin pour être bu, de préférence en accord avec de belles assiettes.
Son premier client fut Alain Dutournier (Carré des Feuillants, Paris), chef doublement étoilé avec qui des liens d'amitié se sont noués.
Et c'est ainsi avec tous, comme Guillaume Iskandar et Guillaume Muller, étoilés parisiens pour leur restaurant Garance, mais aussi Yannick Alléno, double triple étoilé, qui les a référencés au Pavillon Ledoyen (Paris), ou des bistrotts plus modestes mais diablement bons, tels L'Evasion (Paris) ou les Colonnes (Issy-les-Moulineaux).



INFOS PRATIQUES

LES TABLES

Présidence de la République Française - Palais de l'Élysée
Domaine Georges-Lombrière, fournisseur officiel

Yannick Alléno – Pavillon Ledoyen :
trois étoiles Michelin

Alain Dutournier – Au trou gascon :
une étoile Michelin, deux toques Gault&Millau, coup de cœur Pudlo,
Chef de l'année 1996 Michelin

Anne-Sophie Pic – La Dame de Pic :
une étoile Michelin, Chef de l'année 2007 Michelin, Prix Veuve Clicquot
de la meilleure femme chef du monde 2011

Hélène Darroze :
une étoile Michelin, Prix Veuve Clicquot de la meilleure femme chef
du monde 2015

Guillaume Iskandar et Guillaume Muller – Garance :
une étoile Michelin, anciens du Petit-Nice et de l'Arpège

Adeline Grattard – Yam'Tcha :
une étoile Michelin, meilleure cuisinière fooding 2010

Stéphane Jégo – L'Ami Jean

Bruno Doucet – La régalaide Saint-Honoré

Chez Monsieur :
bistrot de l'année 2015 Pudlo

Jean-Marc Notelet – Caïus

Grégory Marchand – Restaurant Frenchie

Alexandre Bourdas – Pascade

L'Evasion, 7 place Saint-Augustin 75008 Paris

Curnonsky, 14 rue Pelletier 69004 Lyon

INFOS PRATIQUES

LES CAVISTES

Caves de Marly – Alain Dutournier
29 bis route de Versailles 78560 Le Port Marly

Comestibles & Marchands de vins
3 rue du Général Renault 75011 Paris
65 rue du Mont-Cenis 75018 Paris
12 place du Guignier 75020 Paris

Le Cellier de la Butte
113 rue Caulaincourt 75018 Paris

Chez les cavistes « Julien de Savignac »
Dix points de vente en France dont Paris 4^e, Paris 15^e,
Levallois-Perret et Suresnes.

Sur le site web du Domaine Georges Lombrière :
www.domaine-georges-lombriere.com

Prix de vente conseillé : 36 euros

SITE INTERNET ET RESEAUX SOCIAUX

Site internet : [http : www.georges-lombriere.com](http://www.georges-lombriere.com)

Facebook : [https : www.facebook.com/domainegeorgeslombriere/](https://www.facebook.com/domainegeorgeslombriere/)

Twitter : [@GeorgesLombrier](https://twitter.com/GeorgesLombrier)





CONTACTS PRESSE SHORTCUT RP

Catherine Bienvenu

Tél. : +33 (0)1 53 58 99 50 - Mail : c.bienvenu@shortcut.fr

Aymeric Anselin

Tél. : +33 (0)1 53 58 99 51 - Mail : a.anselin@shortcut.fr

