

Philosophie

Le domaine Claire Mayol est repris par deux jeunes, fils et petit-fils de vignerons de la Côte Vermeille : Guillaume Montchal et Raphaël Fa.

La philosophie du domaine est de préserver le savoir-faire des générations et leur transmission par des soins appropriés et écologiques aux vignes, limiter volontairement les rendements afin que les raisins récoltés soient le plus riches possibles en arômes. Ils veulent aussi profiter des techniques et des connaissances agronomiques et œnologiques actuelles acquises par Guillaume et lui laisser toute liberté, enthousiasme et créativité pour apporter fraîcheur et exclusivité à la vinification des vins.

Sur le domaine, les vinifications sont guidées par le choix des vignes. A partir d'une sélection de parcelles d'expositions et d'altitudes différentes, en considérant la diversité de la vigne, les cépages originaux et des rendements limités et maîtrisés, Guillaume va concevoir des vins en harmonie avec l'identité du terroir.

Bienvenue

A 30 m. du port, en plein centre de Port-Vendres, nichée sous la colline, magique et majestueuse, notre cave du XVIII^e siècle est l'écrin de nos nectars.

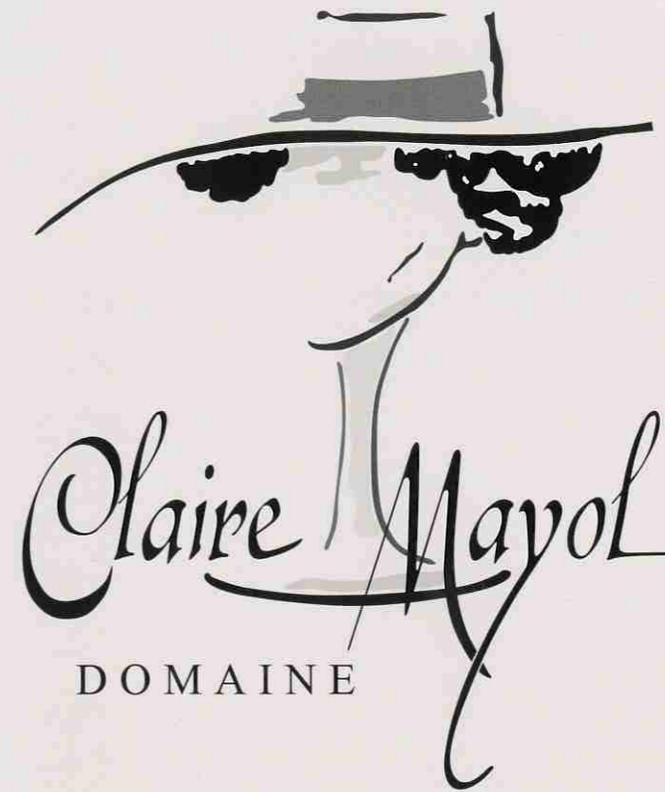
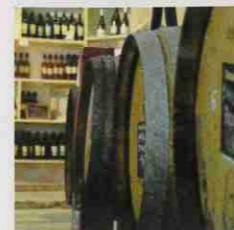
Un moment d'émotions, d'échanges, de découvertes et de fraîcheur vous attend.

Soumis à un climat venté et ensoleillé idéal à la culture de la vigne, notre terroir s'étend des criques de la Côte Vermeille jusqu'aux crêtes des Albères à plus de 400 m d'altitude. Ce terroir de schiste est le berceau des deux prestigieuses et magnifiques Appellations d'Origine Contrôlée (AOC) : Collioure et Banyuls.

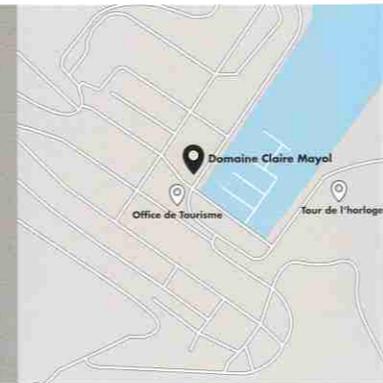
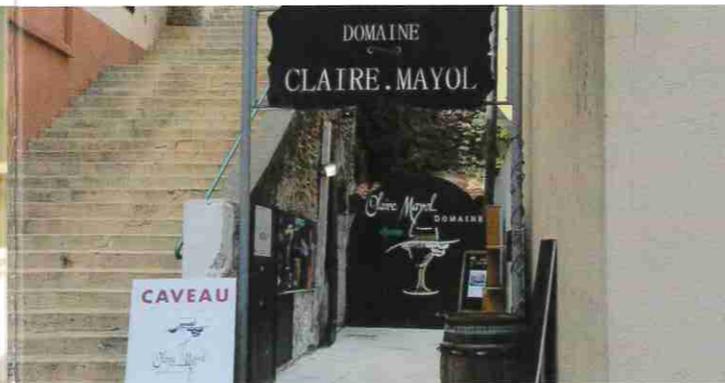


Domaine Claire Mayol
Vignerons récoltants

Quai Pierre Forgas
66660 Port-Vendres
www.claire-mayol.fr



**VIGNERONS RÉCOLTANTS
BANYULS & COLLIOURE AOC
PORT- VENDRES**



Merveilles de Claire Mayol

Nos vins « Merveille » à forte personnalité reflètent la singularité du terroir de la Côte Vermeille et les cépages emblématiques et traditionnels de la Côte Vermeille.

Le respect de nos ancêtres et de la vigne, soin de nos ceps, sélection des meilleures parcelles, tri avant égrappage et foulage sont nos bases de travail. Authenticité via une vinification naturelle, sans aucun traitement mécanique et chimique et soins particuliers de l'élevage en cave sont les garants d'un épanouissement de nos vins en des conditions restreintes.

Nos Merveilles de Claire Mayol sont le résultat d'un respect de la culture de la vigne, d'un travail à la main, du choix d'une production restreinte, d'une sélection des meilleures parcelles, triées et pressées à la main et d'un soin attentif de l'élevage de nos vins pendant de longues années.



Histoire

Le domaine Claire Mayol a été fondé en 2000 sur cru des appellations Collioure et Banyuls. Le cru se déploie sur les terrasses étroites et escarpées des Pyrénées surplombant la Méditerranée.

Le vignoble âgé de plus de deux mille ans est enraciné dans un sol en schiste caillouteux et bénéficie des conditions climatiques exceptionnelles. Et les rares pluies d'orage qui arrosent cette terre d'exception, toujours travaillée manuellement, sont rapidement évacuées par un système unique et efficace.

Au plein cœur de Port-Vendres, à proximité des quais, nichée sous la colline, une très ancienne cave datant du XVIII^e siècle abrite le caveau de vinification et de dégustation du domaine Claire Mayol. Entre deux terrasses animées, pénétrez sous la roche et découvrez un endroit majestueux et magique offrant fraîcheur et calme.

De Collioure à Banyuls

Les vins du domaine Claire Mayol sont « merveilleux de finesse ». Nos vins doux jouent sur le fruit pur ou sur l'oxydation assumée, en blanc ou en rouge. Nos fidèles clients sont comblés par leur équilibre toujours frais.

Nos vignes se nichent sur les pentes abruptes des communes de Port-Vendres et Collioure. C'est ici que la chaîne des Pyrénées borde la Méditerranée pour s'y jeter. Sur ces terrasses de schiste qui donnent l'appellation Collioure et Banyuls, terroir rude et à forte identité, l'homme est le seul outil de la vigne et ici tout le travail, les soins à la vigne, s'effectuent à la main. C'est au Sud... Là où la Méditerranée dévoile son âme catalane. Sur la côte Vermeille, le vignoble de Banyuls et Collioure est l'un des plus petits de France. Territoire magique, vallonné, âpre et farouche, plein de secrets et de lieux enchanteurs, le raisin fixe ici le parfum des fleurs sauvages et se grise du chant des cigales...

