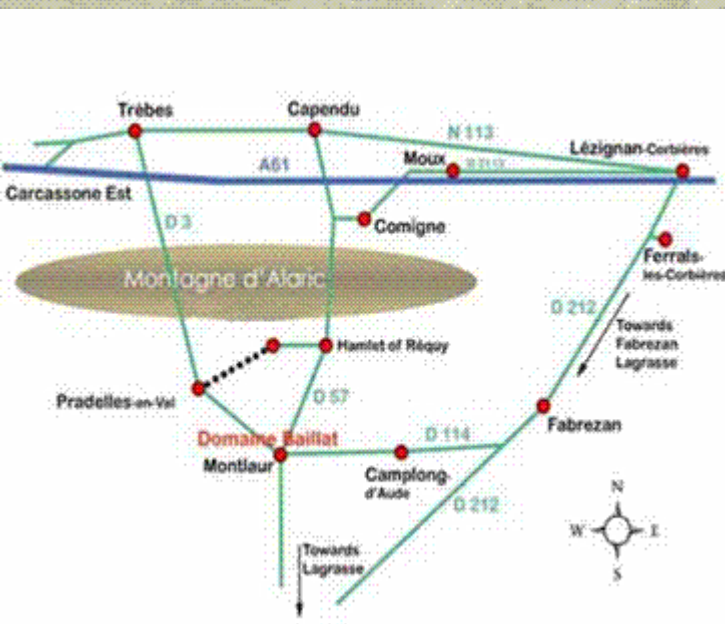




Domaine Baillat



Christian Baillat
31, avenue de Malbec
11220 Montlaur
France

Tel : +33 (0)4 68 24 08 05
domainebaillat@sfr.fr
www.baillat.com

Corbières — Languedoc

Domaine Baillat



Montlaur

Le Domaine Baillat se trouve sur la commune de Montlaur, adossée au flanc sud de la Montagne d'Alaric, sur l'axe Carcassonne Narbonne.

1986, c'est pour relever un défi, que Christian Baillat, l'actuel propriétaire, jeune Franco Autrichien (sa mère est originaire d'une vieille famille vigneronne de Krems sur Danube) fils et petit fils de vigneron, s'est lancé dans l'aventure vin après des études de langues.

„Pitchou, debrumbes pas, aici sion a la limito de la vino“
(Petit n'oublie pas, ici nous sommes à la limite de la vigne)
avait lancé son grand père en langue occitane.
Christian n'a eu de cesse de démontrer le contraire.

La propriété Baillat comporte 11 hectares 50 de vignes qui donnent une production moyenne de 420 hectolitres.

2006, le Domaine Baillat abandonne l'agriculture conventionnelle pour se consacrer à l'agriculture biologique.



Christian et son père Jean Baillat



Domaine Baillat

Climat

Le climat est méditerranéen.

Observations : Nous constatons une modification sensible du climat depuis 2001. Les printemps sont moins humides, les étés caniculaires et secs, la pluie fait souvent son apparition au moment de la vendange.

Le sol — “Le Terroir”

C'est un mélange d'argile, de limon et de calcaire.

Montlaur se trouve à 230 mètres au dessus du niveau de la mer.

Le Vignoble

Syrah	6,0 hectares
Grenache noir	1,9 hectare
Carignan	1,0 hectare
Merlot	1,2 hectare
Cabernet Sauvignon	0,9 hectare
Cinsaut	0,5 hectare

Cueillette

Elle est effectuée à la main à l'exception de la vigne de Cabernet Sauvignon qui est cueillie à la machine.

Vinification

Cuvée Christian Baillat

Syrah, Merlot en Vin de Pays d'Oc, 100% égrappé, macération de 12 jours.

Cuvée Louis Baillat

Cabernet Sauvignon en Vin de Pays d'Oc, 100% égrappé, macération de 24 jours, élevage de 12 mois en barrique.

Le Domaine Baillat Rosé — AOC Corbières

Assemblage de Syrah, Grenache et Cinsaut.

Cuvaison de quatre semaines pour ce rosé de saignée qui sera élevé sur lie fine jusqu'à la fin février de l'année qui suit la vendange.

Domaine Baillat Rouge — AOC Corbières

Assemblage de Syrah, Carignan et Grenache, 100% égrappé, macération de 18 jours.

Clos de la Miro Rouge — AOC Corbières

Assemblage de Syrah et Grenache 100% égrappé, macération de 25 jours, utilisation du pigeage manuel à la Bourguignonne. Élevage : 1/3 cuve, 1/3 barriques de 2 vins, 1/3 barriques de 3-4 vins sur 14 mois.

Cuvée Émilien Baillat — AOC Corbières

Syrah pure.

Vin exceptionnel, produit uniquement dans les meilleurs millésimes.

Sélection de 4 parcelles de Syrah. Vendange 100% égrappée, macération de 25 jours, utilisation du pigeage à la Bourguignonne. Élevage par tiers 1/3 cuve, 1/3 barriques neuve, 1/3 barriques d'1 vin sur 14 mois.

Perspectives

Nous pratiquons l'agriculture biologique. Elle nous paraît être la réponse la mieux adaptée à une réflexion sur le terroir.

Le tourisme vert se développe, nous projetons de monter un voyage à thème - vin & art - pour un parcours original en Languedoc.



2009

Nos coordonnées :

Domaine Baillat
31, avenue de Malbec
11220 Montlaur
France

Tel : +33 (0)4 68 24 08 05
Mail : domainebaillat@sfr.fr

Nous parlons allemand, anglais et occitan.