

# Caves Maillol Perpignan

**P**aul Claudel est nommé ambassadeur au Japon en janvier 1921. Il développe des ponts culturels et artistiques entre les deux civilisations, il noue des contacts avec des intellectuels et artistes japonais. Il se passionne pour la calligraphie et l'art des haïkai, de courts poèmes japonais. Il choisit d'allier la poésie française au haïku, cherchant une nouvelle expression poétique, parfois suivant les règles – souvent s'en libérant – toujours respectueux de la langue japonaise qui privilégie l'allusion et l'implicite, aime l'ombre et glorifie le flou, et, dans le cas du haïku, intègre toujours le kigo, référence à la nature ou à la saison. Cette tentative de saisir "l'esprit" du haïku donnera – "cent phrases pour éventails", qui allient fond, forme, calligraphie, jouent sur la forme des lettres et la place des mots pour créer des formes parfois signifiantes, parfois abstraites.



# VIN SEC



ROUSSILLON

# 100 PHRASES POUR ÉVENTAILS CLOS DES FÉES

## IGP Côtes Catalanes



**SERVIR** } 16 - 17°C  
**CARAFER** } 1h avant  
**GARDE** } 10 - 15 ans

**Terroir :** Coteau aride et pentu, plein nord, lieu-dit "Cabrils", commune de Tautavel. Argiles rouges et noirs, particules de calcaire gélifracé.

**Cépage :** 100% Pinot Noir

**Vinification :**

Vendange traditionnelle. Grappes entières. Fermentation intra-cellulaire en cuve bois. Pigeages au pied.

**Élevage :** En fût de chêne neuf.

## ACCORDS



### À PLUMES !

Sublimera un magret de canard aux fruits rouges .

### ABATS

Merveilleux sur une tranche de foie de veau épaisse déglacée au balsamique.



### PIGEON

Parfait sur des pigeons rôtis et petits pois frais.

### VOLAILLE

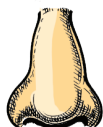
Superbe sur une pintade rôtie aux truffes et purée "Robuchon".



## Notes de Dégustation



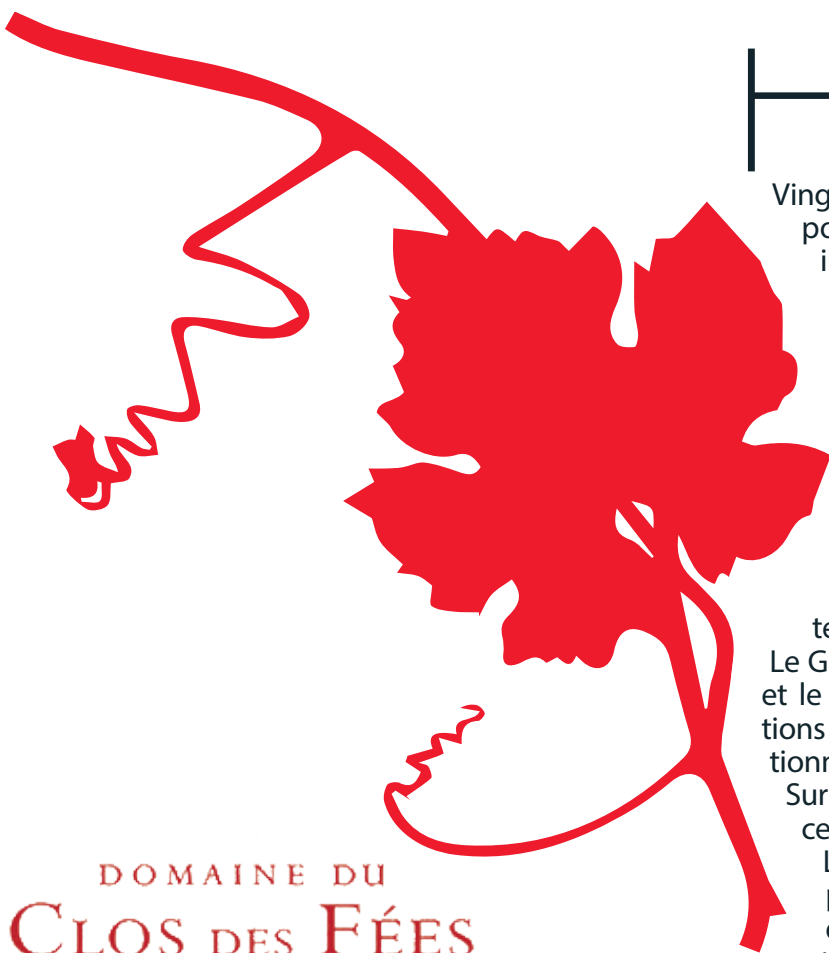
Robe rubis brillant.



Herbacé. Framboise sauvage, fruits noirs, un boisé délicat.



Élégante, racée, généreuse de petits fruits rouges d'été. Fraîche. Tanins très fins.



DOMAINE DU  
CLOS DES FÉES



Vingrau

# CLOS DES FÉES



Hervé Bizeul s'installe en 1997 dans un village perdu et niché dans un imposant cirque calcaire au cœur de la zone la plus montagneuse du vignoble roussillonnais, Vingrau, et achète quelques arpents de vignes pour s'occuper le week-end. À cette époque, il rencontre sa femme Claudine, originaire de l'île de la Réunion, et la convainc de se lancer dans une aventure vinicole un peu folle. Ainsi, en 1998, sans argent, le domaine est créé.

Sur l'appellation de Côtes-du-Roussillon Villages, dans la vallée d'Agly, se trouve le vignoble d'Hervé.

Les sols composés de calcaires et d'argiles donnent des vins denses et structurés, aux capacités de vieillissement illimitées.

Le Grenache, le Carignan, la Syrah, le Mourvèdre et le Lladoner Pelut ont été témoins des évolutions du vignoble, de sa croissance et du perfectionnement des techniques de viticulture.

Sur l'ensemble des 30 hectares, seule une parcelle est cultivée afin de produire du vin blanc.

La magie de l'aventure, du respect de la plante et du travail bien fait, sont autant d'éléments qui ont permis, en très peu de temps, à ce vin d'être servi sur les tables du monde entier.



Caves Maillol

– Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop  
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30  
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21

[www.cavesmaillol.fr](http://www.cavesmaillol.fr) - [www.boutique.caves-maillol.fr](http://www.boutique.caves-maillol.fr)

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération