



CHÂTEAU L'ARGENTIER

Famille Jourdan, vigneronns à Sommières depuis 1937



Le domaine

Situation géographique et appellation

Le Château l'Argentier, propriété d'Élisabeth et François JOURDAN, est situé sur la commune de Sommières en Languedoc-Roussillon. Le vignoble de 24 hectares est classé en Appellation Languedoc d'Origine Protégée et compte 2,20 hectares classés en dénomination du Languedoc « SOMMIÈRES » et 5,94 hectares classés en dénomination du Languedoc « GRÈS DE MONTPELLIER ».

Histoire et philosophie vigneronne

Propriété d'une même famille depuis 1937, le Château l'Argentier est l'une des plus anciennes exploitations viticoles du terroir de Sommières. Troisième génération de vignerons à exploiter le Château l'Argentier, Élisabeth & François JOURDAN s'efforcent de produire chaque année des vins fins respectueux de leur terroir.

Terroir et climat

Le terroir, constitué d'un coteau argilo-calcaire orienté Est-Ouest, se caractérise par des sols de fine terre rouge riches en silice et en fer et dotés de bonnes acidités. Un très bon drainage permet à la vigne de s'enraciner profondément. Situé à 25 kilomètres du littoral, le vignoble subit les influences d'un climat typiquement méditerranéen.

Encépagement et travail de la vigne

Les 24 hectares de vignoble du Château l'Argentier sont principalement complantés de cépages méditerranéens (Cinsault, Carignan, Aramon, Grenache, Syrah et Mourvèdre). L'âge moyen des vignes est de 40 ans. La plus vieille vigne du domaine, une parcelle de 2.25 hectares de Carignan, a été plantée en 1935. Les vignes sont travaillées dans le respect des sols. Labours réguliers, apports de matière organique si nécessaire, taille équilibrée et enherbement naturel sont les fondements du mode de conduite de ce vignoble.

Vendanges et rendements

Les vendanges sont manuelles et n'ont lieu que lorsque les baies ont atteint leur pleine maturité polyphénolique. Le raisin est trié à la vigne puis égrappé à son arrivée au chai. Le rendement des vignes varie selon les millésimes et les parcelles entre 15 et 35 hectolitres par hectare.

Vinification et élevage

Une cuve de fermentation en béton brut est attribuée à chaque parcelle et à chaque cépage. Les opérations traditionnelles de remontage et parfois de délestage résultent de la dégustation quotidienne des moûts. La douceur dans l'extraction est le principe clef de la vinification. Fermentation puis macération s'étendent sur environ 30 jours. L'élevage en cuves dure ensuite de 12 à 24 mois en fonction des cuvées. Aucun vin n'est élevé en barrique et ce depuis le premier millésime vinifié au domaine par Élisabeth et François Jourdan en 1990. Les vins sont légèrement filtrés et si nécessaire sulfités avant la mise en bouteille au domaine.

Les vins

Château l'Argentier AOP Languedoc « Sommières » rouge

*Le Château l'Argentier AOP Languedoc « Sommières » rouge est produit à partir de 2,20 hectares de vignes classées en dénomination du Languedoc « Sommières ». Ce vin est majoritairement composé de **Syrah** le plus souvent assemblée avec du **Grenache**, du **Carignan**.*

Château l'Argentier AOP Languedoc « Grès de Montpellier » rouge

*Le Château l'Argentier AOP Languedoc « Grès de Montpellier » rouge est produit à partir de 5,94 hectares de vignes classées en dénomination du Languedoc « Grès de Montpellier ». Ce vin est majoritairement composé de **Grenache** le plus souvent assemblé avec de la **Syrah** et du **Carignan**.*

Château l'Argentier « AOP Languedoc » rouge

*Le Château l'Argentier « AOP Languedoc » rouge est produit à partir de parcelles de **Grenache**, de **Syrah** et de **Carignan** classées en Appellation d'Origine Protégée « Languedoc ». Ce vin est produit sur des terroirs riches en **silex** et en **fer**.*

E. & F. Jourdan CARIGNAN « Vieilles Vignes » rouge

*La cuvée Élisabeth & François Jourdan Carignan « Vieilles Vignes » rouge est produite à partir d'une parcelle de 2,25 hectares de Carignan **plantée en 1935**. Expression d'un **cépage traditionnel du Languedoc**, ce vin est produit par la plus vieille vigne du domaine.*

E. & F. Jourdan CINSAULT « Vieilles Vignes » rouge

*La cuvée Élisabeth & François Jourdan Cinsault « Vieilles Vignes » rouge est produite à partir de deux parcelles de Cinsault **plantées en 1969**. Expression d'un **cépage traditionnel du Languedoc** ce vin est doté d'une robe rubis et d'une bonne fraîcheur.*

E. & F. Jourdan ARAMON « Vieilles Vignes » rosé

*La cuvée Élisabeth & François Jourdan Aramon « Vieilles Vignes » est un **rosé de pressurage** produit à partir d'une vigne de 3 hectares d'Aramon **plantée en 1957**. Expression d'un **cépage traditionnel du Languedoc**, ce vin rosé à la robe très pâle possède une bonne acidité.*