

Le vignoble de LISSON se trouve dans le département de l'Hérault, en Languedoc. En 1990, Claude et Iris Rutz-Rudel ont défriché 2 ha de chêne vert sur la colline derrière leur ferme, pour remettre à jour le superbe paysage de terrasses avec ses murs en pierres sèches.

Sur ces pentes exposées sud-sud-ouest et sur ces "faïsses" de souvent pas plus que 5 m de larges, ils ont plantés les cépages des vins qu'ils aiment: Pinot Noir sur les sol calcaires du haut de la colline, l'ancien « Clos du Curé » d'Olargues. Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Cot dans les terrasses à dominance calcaire qui montent derrière la maison: « Les Echelles de Lissou ».

Mourvèdre, Merlot et Petit Verdot se trouvent dans les parties schisteuses derrière la maison et sur une parcelle en forme d'arène merveilleusement abritée dans le tènement de la Serre de Fenouillède: le « Clos des Cèdres ».

Les modes de conduite sont variés, choisis selon l'emplacement et le port du cépage: gobelets en plantation et densité classique (4400 pieds/ha) pour le Mourvèdre, gobelets à haute densité (7000 pieds/ha) sur échelas pour les Pinots et cordon de royat pour les Cabernets (8000 p/ha) dans les terrasses étroites.

Les rendements sont volontairement limités par une taille sévère en hiver et, si nécessaire, une deuxième taille en vert au mois de juillet. Les vignes sont enherbées et soignées selon les critères d'une agriculture respectueuse de l'équilibre naturel des sol, des plantes et de la faune auxiliaire, sans pesticides et herbicides.

Les raisins sont ramassés à la main à pleine maturité dans des caissettes de 12 kg, pas éraflés et fermentés en petites cuves inox sur les levures spontanées, ensuite pressés sur un pressoir vertical. Les macérations sont longues, avec pigeages quotidiens sans pompage. Suit un élevage en barriques pendant plusieurs mois. Les dégustations décident du moment de la mise en bouteille, qui peut varier entre 12 et 24 mois. Le soufre est utilisé qu'au stricte minimum, après la fin de la fermentation malo/lactique, vous trouvez le taux exact en So2 total sur l'étiquette.. Les vins ne subissent ni collage, ni filtration.

Les vins obtenus de cette manière sont élevés pour une garde longue. Pour les boire dans leur jeunesse, il est conseillé de les carafes quelques heures avant leur consommation. Un léger dépôt dans certains bouteilles est naturel.

Lisson



Offre en primeur
Millesime 2009 & 2010
et vieux millesimes

Iris Rutz-Rudel

Lisson, F-34390 Olargues

Tel. +33 (0)467978049

Email: lisson@wanadoo.fr

Site Web: <http://www.olargues.info>

<http://lisson.over-blog.com>

Offre Millésime 2009 et 2010 Prix préférentiel valable pour commande jusqu'au 15. Juillet 2012

Chers ami(e)s de Lisson,

Après deux années de pause, vous trouvez de nouveau une offre du vin 2009 et 2010 de LISSON, mise en bouteille en début de cette année ainsi que l'offre de nos millésimes plus anciens, dont nous restent quelques bouteilles à la cave. Ces millésimes étaient chez nous encore des années de grande chaleur 2009 et plus équilibré pour 2010 mais la petite récolte de superbe maturité était encore fortement décimé par sangliers et blaireaux...

Nous n'avons pu faire que une seule cuvée pour chaque millésime. LE LISSON 2009, constitué comme 2006 d'un assemblage "Passe tout grain (sauvé)" de la colline. 140 bouteilles d'un vin dense, noir, qui exprime pleinement notre terroir en ce millésime bien ensoleillé.

Donc un vin rare, aussi bien en quantité qu'en qualité, qui représente tout ce que nous exigeons d'un Lisson authentique et sauvage. Vinifié comme d'habitude avec un minimum d'interventionisme, son analyse finale affiche 16mg/l de So2 total (<5mg/l de libre).

Ainsi que notre Cuvée "Clos des Cèdres" Pour le millésime 2010, également arrivé à une bonne maturité, nous avons pu remplir une seule barrique avec du beau Mourvèdre sauvé de la voracité des bêtes.

Le millésime 2009 donne un vin noir, presque madérisé, d'un fruit intense mais avec des tannins amples. Il mettra plus de temps, pour se laisser apprivoiser sans carafage, que les millésimes avec un taux d'alcool moindre, plus souple dans leur jeunesse, comme 2002 ou 2005. Mais il sera dans la lignée des 2003, et 2007, pour son potentiel de garde.

Le 2010 (300bouteilles de 100% Mourvèdre) est comparable du 2001, 2002 ou 2008.

Pour vous permettre, de déguster (et boire) nos vins un peu plus évolués, nous vous proposons quelques bouteilles de millésimes plus mures, que nous avons gardé en cave pour les offrir que cette année à la vente. Vous pouvez donc facilement panacher vos commandes - ensemble avec les quelques bouteilles de Cèdres et Échelles 2002 et 2007 et 2008, il y a ainsi une petite "verticale" possible sur notre Mourvèdre et notre assemblage à base de Cabernets.

Vous trouvez, comme depuis 7 ans, des nouvelles de Lisson tout le long de l'année sur notre blog <http://lisson.over-blog.com>, qui nous permet de rester plus étroitement en contact avec les amateurs de nos vins et les collègues vignerons-blogueur ou sur facebook.

Pour suivre notre travail, vous êtes cordialement invités de passer à Lisson, visiter la cave et les vignes. Je vous demande juste, de m'appeler auparavant, pour que je puisse vous réserver tout le temps nécessaire à un bon accueil.



Lisson, Juin 2012

Prix des vins 15. Juin 2012

Offre Primeur jusqu'au 15.07.2012

Le LISSON 2009	28,00
après 30,00€	
Clos des Cèdres 2010	20,00
après 22,00€	

Tarif Vieux Millésimes

Clos des Cèdres 2008	22,00
Clos de Curé 2008	22,00
Les Échelles de Lisson 2007	22,00
Clos des Cèdres 2007	22,00
Le LISSON 2006	30,00
Clos des Cèdres 2002	24,00
Les Échelles de Lisson 2002	24,00

tarifs départ cave
commande et chèque à adresser à :

Iris Rutz-Rudel

Lisson,
F-34390 Olargues
Tel.0033/(0)467978049
LISSON@wanadoo.fr

