

# DOMAINE LES CARMELS

AGRICULTEURS VIGNERONS DEPUIS 2010





### **«Elle est amoureuse, ta Terre, Sophie !»**

En 2010, Yorick et Sophie Lavaud reprennent 15ha de terre qu'ils cultivent directement en agriculture biologique sur la commune de Langoiran. Le petit domaine est composé par tiers de bois, prés et vignes, ce qui a permis à notre couple de s'insérer dans une démarche environnementale globale dès le départ pour établir sa vie de famille dans cet écrin de paradis : les Carmels.

#### **Le terroir**

D'un seul tenant, les vignes entourent un mamelon constitué d'argile de toutes les couleurs, qui «colle aux bottes», et de manière littérale ! Mais comme d'accoutumée dans ce secteur, à quelques kilomètres de la Garonne, le terroir est extrêmement varié avec une roche mère calcaire en profondeur et des graves en surface également. La vigne y est très bien installée depuis des décennies : à 8m de profondeur, le sous-sol est couvert de racines !

#### **La culture de la vigne**

Deux mots : Simple et Naturel. Le vignoble s'est engagé dans une démarche biologique dès le départ et l'obtention du label AB en 2013 n'est en aucun cas une fin en soi.

Beaucoup d'énergie est consacrée au travail du sol ainsi qu'aux opérations en vert et un enherbement qualitatif est maîtrisé afin que la vigne puisse donner le meilleur d'elle-même. L'objectif est ici double : pérenniser la plante et limiter le nombre de grappes de raisin par pied de vigne afin que la plante consacre son énergie et ses sucres dans ces quelques grappes. Au lieu d'utiliser les méthodes chimiques, nous utilisons la Nature comme alliée : diversité de la faune et de la flore.

### Les Carmels : un petit paradis fermier

La présence de bois et de prés autour des parcelles de vignes est porteuse d'atouts agroécologiques grâce à l'association d'espèces et de cultures. Haies, arbres fruités et feuillus, chênes truffiers... L'agroforesterie permet de recréer un véritable écosystème ainsi qu'une diversification de revenus, à une époque où nous sommes de plus en plus touchés par les aléas climatiques.

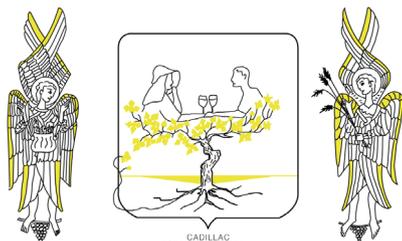
Pommiers, figuiers, pêchers, pruniers... le verger, situé à quelques mètres de la maison, est un havre de paix pour Jambon et ses poules pondeuses et nous permet de récolter des fruits en amont des vendanges. Le jardin potager, également cultivé en agriculture biologique, longe quant à lui l'allée principale menant au domaine et nous offre tout au long de l'année des fruits et légumes de saison.



## LES VENDANGES

Cuvée volontairement traditionnelle. Le vin est descendu courant novembre en barriques de 500l, neuves pour 1/3 seulement, chêne français exclusivement et en jarres de grès. Ce temps d'élevage va apporter aux Vendanges ce dont un grand vin a besoin sans le dénaturer ; il va nous permettre aussi d'apprécier la qualité réelle de la cuvée, la puissance aromatique du vin, sa longévité...

- Assemblage Merlot, Cabernet-Sauvignon et Cabernet-Franc
- AOP Cadillac Côtes-de-Bordeaux
- Terroir : Argilo-calcaire
- 12 mois minimum en fûts de chêne et jarres de grès



**LES VENDANGES 2018**

VIN BIOLOGIQUE  
MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE PAR LA SŒUR LES CARMELS  
YORICK & SOPHIE LAVALD - VIGNERONS À LANGORBIAN - FRANCE

## LES CAPRICES

Cuvée imaginée pour incarner l'expression la plus pure du raisin sur son terroir. Le bois est exclu du processus de production pour laisser toute la place aux arômes primaires du fruit.

- Merlot
- AOP Cadillac Côtes-de-Bordeaux
- Terroir : Argilo-calcaire
- 4 à 6 mois en cuve inox
- Pas de soufre



CADILLAC  
CÔTES DE BORDEAUX  
APPELLATION CÔTES DE BORDEAUX CONTRÔLÉE

**LES CAPRICES**

VIN BIOLOGIQUE  
MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE PAR LA SŒUR LES CARMELS  
YORICK & SOPHIE LAVALD - VIGNERONS À LANGORBIAN - FRANCE

## L'ABONDANCE

Nouvelle cuvée produite avec de jeunes Malbecs plantés en 2018. Ce cépage emblématique du bordelais avait presque disparu suite à la grande gelée de 1956. Productif et synonyme de puissance et d'aromatique, le Malbec est ici magnifié. L'Abondance est vinifiée sans intrant et vieillit en amphores afin de préserver la pureté du vin et du fruit.

- Malbec
- Vin de France
- Terroir : Argilo-calcaire
- 12 mois en jarres de grès
- Certifiée Vin Méthode Nature

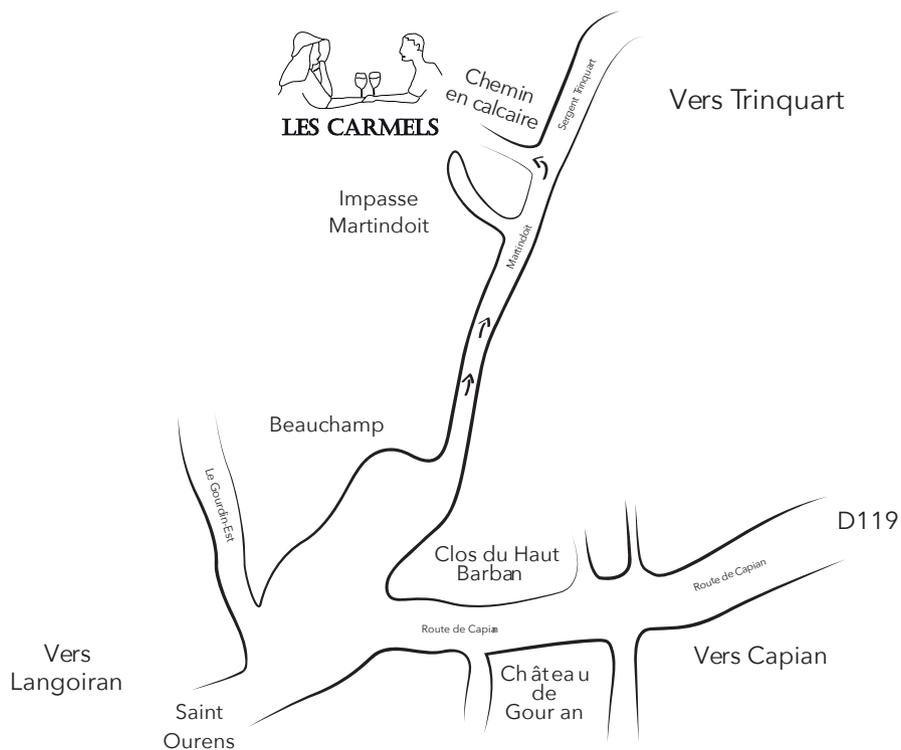


**L'ABONDANCE**  
VIN DE FRANCE

MIS EN BOUTEILLE PAR LA SŒUR LES CARMELS  
YORICK & SOPHIE LAVALD - VIGNERONS À ZIBOU LANGORBIAN - FRANCE



## YORICK ET SOPHIE LAVAUD



### AGRICULTEURS VIGNERONS DEPUIS 2010

1 ter impasse Martindoit - 33550 LANGOIRAN  
info@lescarmels.com



**SOPHIE** +33 6 32 24 35 79  
**YORICK** +33 6 32 54 93 78