

DOMAINE DE MONCLES

Aveyron

Terroir de montagne

Le vignoble de Moncles



Géologie : vignoble confidentiel d'1,8 ha sur argiles, silices et mécaschistes

Altitude : entre 500 et 600 m

Exposition : Sud/Sud-Est - pentes de 30 à 68%

Densité de plantation : 7000 pieds/ha sur d'étroites terrasses, respectant les courbes de niveau et le réseau hydrique

Cépages : Chenin et Pinot noir en sélection massale + variétés test (Roussanne, Assyrtiko, Castets noir) + variétés anciennes "la Collection" (Valdiguié, Rayon d'Or, vieux Fer, Mouyssaguès)

Mode de culture : vignoble certifié AB et Demeter, avec une intervention limitée à la vigne comme en cave.



La naissance de Moncles



Auguste
Issu d'une famille de vignerons sancerrois, j'ai pris mes marques d'abord en Bourgogne pendant mes études, puis en Californie, à Bordeaux et en Afrique du Sud.
Rentré en France il y a 20 ans, j'ai planté 3,6 ha à Montigny, en appellation Sancerre.

Charlotte
Originaire du Berry également, j'occupe des fonctions commerciales depuis une quinzaine d'années dans plusieurs domaines viticoles.

Nous avons découvert cette ferme aveyronnaise, nichée au creux d'un hameau à 500 m d'altitude.
Il y avait encore de la vigne jusqu'en 1982.

Nous plantons nos 1ères vignes en 2022, en ayant mené une réflexion en amont : comment préserver au mieux ce terroir exceptionnel.

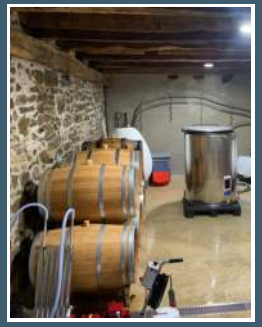
Notre ambition est de révéler l'expression d'un terroir de montagne confidentiel, en proposant des vins de lieu, précis et identitaires.



Une année à Moncles









Le terroir de Moncles







Le Domaine de Moncles est situé sur la Faille du Kaymar, et nos vignes sont implantées sur des sols constitués de schistes sériciteux de Conques.
Ces schistes contiennent une forte proportion de séricite (mica fin) : ils sont typiquement fins, bien drainés et favorisent un enracinement profond de la vigne.



Sols pauvres en éléments nutritifs - excellent drainage - températures de sol fluctuantes

→ Contrainte physiologique qui favorise l'expression aromatique.

Nous sommes membres du Cervim, une association qui assure la promotion et la valorisation de la viticulture de montagne.

La Collection de Moncles



Une parcelle d'une soixantaine de pieds était présente à notre arrivée à Moncles.

Plantée par la famille Fournié, dans les années 1920, cette parcelle regorge de trésors aveyronnais !

Mouyssaguès, Valdiguié, Rayon d'Or, vieux Fer Servadou.
Autant de cépages que nous avons choisis de faire multiplier afin de préserver cette diversité génétique.







Pierre Fournié, le petit-fils, est d'un grand soutien pour nous. Ses explications ont été précieuses pour retrouver la manière de lier la vieille vigne avec de l'osier.

Geste ancestral qui demande du temps et de la patience pour une parfaite maîtrise !

Les vins de Moncles



la Faille du Kaymar

Vin issu de raisins Demeter

IGP Aveyron 750 ml

Sélection parcellaire de Chenin, issue des schistes les plus proches de la faille géologique du Kaymar.

Une lecture profonde et structurée du terroir de Moncles, où l'altitude rencontre la puissance minérale du lieu.

Production limitée.

l'Enclos de la Grange

Vin issu de raisins Demeter

IGP Aveyron 750 ml

Chenin blanc d'altitude, issu de terrasses schisteuses situées à une hauteur de 500 m.

Une expression fraîche et tendue du terroir de Moncles, portée par une maturation lente et l'énergie du schiste.

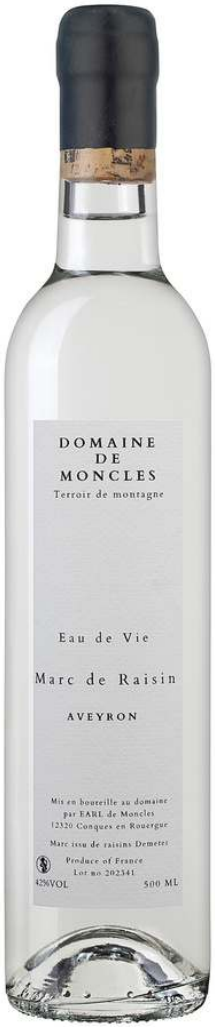
Production confidentielle.



Raisins triés à la vigne, récoltés manuellement, en caissettes de 12 kg.

Egrainage total, fractionnement et sélection des moûts en lots.
Débourbage à froid, bâtonnage et élevage sur lies fines, en pièces bourguignonnes et en cuves ovoïdes.





Eau-de-vie de marc de raisin

Vin issu de raisins Demeter

500 ml

Issu de Chenin, cultivé sur les schistes de Moncles, ce marc est distillé, puis élevé en dame-jeanne, afin de préserver l'expression la plus fidèle du fruit et du lieu.

Une eau-de-vie précise, pure et patiente.





Le Domaine poursuit son exploration du terroir de Moncles.
Une première cuvée de Pinot noir est actuellement en élevage.



Les huiles de Moncles

Parce que notre terroir ne s'exprime pas uniquement à travers nos vins, nous proposons également des huiles de noix artisanales, élaborées avec la même exigence.

Huile de noix fruitée 200 ml
Variété Franquette
Sélection extra
Pressée avec soin pour préserver toute la finesse et l'élégance de la noix.

Huile de noix toastée 200 ml
Variété Franquette
L'Authentique
Une huile de caractère, profonde et généreuse, issue d'une torréfaction soutenue.

Huile de noix toastée 500 ml
Variété Marbot
Le goût de mon enfance
Une torréfaction délicate qui révèle profondeur, caractère et gourmandise.









Le terroir se découvre en le parcourant.
Au plaisir de vous accueillir à Moncles.

DOMAINE DE MONCLES

Aveyron

Domaine de Moncles
1 chemin du Puech du Tour
Moncles
12320 Conques en Rouergue
+33 (0)6 68 33 43 52
domainedemoncles@orange.fr
https://www.instagram.com/domainedemoncles