

Domaine Le Grand Raymond

Puy-de-Dôme



Attribution : chateau-aulhat-saint-privat (9).JPG (AM Chanal)

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Sur le site d'un ancien château fort venez découvrir nos vins naturels et cidres issus exclusivement de nos vignes et vergers. Les raisins et pommes sont cultivés sans chimie de synthèse. Les vinifications sont menées de façon naturelle et autonome.

Description

Sans intrants et aucune technologie « moderne ».

Des vinifications « naturelles » pour des produits authentiques révélant l'intégralité du terroir.

Le terroir ne se limite pas au sol et au climat, même s'ils marquent singulièrement les jus il y a d'autres paramètres, souvent oubliés, qui ont une influence essentielle, il s'agit des levures et bactéries indigènes ainsi que les conditions du chai qui évoluent au fil des saisons.

Nous laissons ainsi les fermentations se faire naturellement, grâce aux levures présentes sur les fruits. Aucun ajout de levures commerciales n'est effectué. Les fermentations démarrent spontanément en quelques jours.

Dans la même logique et afin de laisser le vin vivant, nous n'utilisons pas de sulfites, cela permet un développement microbiologique qui participe à la complexité aromatique des vins et des cidres.

Les vinifications suivent le rythme du climat : pas de régulation artificielle des températures des cuves et du chai. Les fermentations suivent leur chemin, notre rôle est d'accompagner sans contraindre l'évolution naturelle.

Un « petit » domaine

Il s'étend sur 1.7 hectares répartis entre vignes et vergers, sur les communes de Saint-Babel et Aulhat-Flat :

- 0,5 ha de pommiers à cidre
- 0,5 ha de vieux Gamays d'Auvergne (âgés de 40 à 70 ans)
- 0,5 ha de Pinots Gris et Viogniers en sélection massale (plantés en 2022)
- 0,2 ha de Damas Noir "petite Syrah d'Auvergne" (planté en 2024)

Nous rendre visite :

Si vous êtes curieux de découvrir des vins et cidres vivants, ancrés dans leur terroir, vous pouvez venir nous rencontrer à la cave du château ou dans notre micro-caveau à Issoire.

Les visites se font simplement : un SMS suffit, et nous convenons d'un rendez-vous.

Tous les lundis matin d'été nous organisons des visites des vignes, vergers, cave. Suivies d'une dégustation des vins et cidres.

2 adresses

- Château de Péchot 63500 AULHAT FLAT
- 27 chemin de Verrières 63500 ISSOIRE

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12/2026 tous les jours.

Fermetures exceptionnelles les 1er janvier et 25 décembre.

Merci de prendre contact par SMS.

Visites sur réservation les lundis du 13 juillet au 31 août 2026 de 10h à 12h.

Tarifs:

Entrée libre.

Modes de paiement:

Chèque, Espèces

Services:

Animaux acceptés, Vente à la propriété, Visite à thème, Documentation touristique, Informations touristiques, Visites gratuites

Accès:

Sortie N°12 de l'A75, direction Orbeil puis direction Flat.

Fiche mise à jour par Auvergne Pays d'Issoire le 12/07/2026

Contact

Péchat

63500 Aulhat-Flat

Tél. 07 66 45 09 03

g.chanal@laposte.net