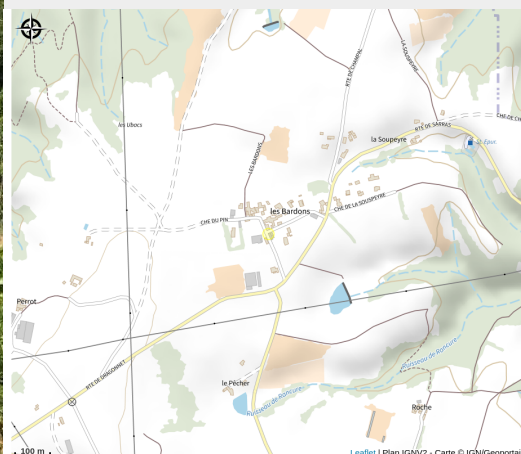


Domaine des Bardes

Ardèche



Crédit photo : "Grivet" AOP Saint-Joseph cuvée Symbiose (Domaine des Bardes)



Halte historique autour des gaulois et du vin en méthode nature, culture biologique et pratique biodynamique... Visite et dégustation gratuite.

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

Le domaine des bardes a été créé en 2019 dans le but avant tout de travailler en symbiose parfaite avec la nature. C'est pour cela que dès sa création, la conversion en agriculture biologique a été engagé ainsi que la volonté de faire du vin nature autant que possible puis, s'en est suivi naturellement en novembre 2020 la biodynamie et par la suite, une partie beaucoup plus ésotérique et spirituel, un travail plus approfondi sur les énergies.

les vignes sont enherbées grâce à des engrais verts en inter-rang, un enherbement sous le rang pour les vignes de plus de 20 ans et un travail sous le rang par les vignes jusqu'à 10-15 ans. Des haies de bocage sont plantés et, à partir de cette hiver 2024-2025 pour une partie du vignoble, des arbres sont plantés dans la vigne. J'entame aussi un travail sur l'hydrologie régénérative, le but étant de retrouver le cycle de l'eau permettant de retenir au maximum d'eau qui tombe naturellement sur nos parcelles, et par la même occasion d'éviter des inondations et l'érosion des sols.

Le domaine des bardes vous propose des vins aux trois couleurs (blanc, rosé et rouge) ainsi que divers appellations telles que l'AOP Saint-Joseph, l'IGP des Collines Rhodaniennes, l'IGP Ardèche et enfin les vins de France pour les plus spéciaux. Divers cépages vous sont aussi proposés, à savoir pour les blancs le Viognier, la Marsanne, La Roussanne (Millésime 2024), et pour les rouges la Syrah, Le Dureza et le Chatus (Millésime 2024).

Le Domaine des bardes vous accueille uniquement sur rendez-vous dans un cadre bienveillant et vous fera découvrir le domaine gratuitement en clôturant la visite par une dégustation dans le chai. Une collation est possible pour accompagner la dégustation au tarif entre 10 et 15€ selon ce que vous souhaitez.

Les vignes sont enherbées grâce à des engrais verts en inter-rang, un enherbement sous le rang pour les vignes de plus de 20 ans et un travail sous le rang par les vignes jusqu'à 10-15 ans. Des haies de bocage sont plantés et, à partir de cette hiver 2024-2025 pour une partie du vignoble, des arbres sont plantés dans la vigne. J'entame aussi un travail sur l'hydrologie régénérative, le but étant de retrouver le cycle de l'eau permettant de retenir au maximum d'eau qui tombe naturellement sur nos parcelles, et par la même occasion d'éviter des inondations et l'érosion des sols. Le but de toutes ces choses mises en place et de favoriser la biodiversité au maximum, que mon domaine se fonde et ne soit pas une contrainte pour l'environnement, éviter l'érosion, retrouver un sol de sous-bois dans mes vignes, respecter le vivant. Ce ne sont pas les animaux qui entrent sur nos parcelles mais nos parcelles qui empiètent sur l'habitat des animaux. Ce travail est donc une forme de remerciement à ces animaux de me laisser cultiver ces terres qui leur appartiennent et de co-habiter.

La taille est non mutilante et les vignes ne sont plus rognées afin d'avoir un maximum de surface foliaire, de protéger les raisins de la petite grêle et du soleil, et d'avoir un enracinement plus profond afin d'aller chercher les minéraux, le terroir en somme et l'eau en profondeur et donc de moins dépendre des pluies se raréfient par moment.

La vendange est manuelle afin d'assurer une certaine qualité, de pouvoir vinifier en

grappe entière et enfin pour une question humaine, garder ce lien énergétique entre la vigne et l'humain, sans oublier la bonne ambiance habituelle des vendanges.

La vinification des rouges se fait en vendanges entières en cuves béton ou bien Inox s'il manque de vendange. Des remontages sont faits et se font de plus en plus rare en s'approchant de la fin de fermentation et quelques foulages sont faits, assez peu, entre 1 et 5 selon les cuvées, jusqu'à 10 pour les cuvées haut de gamme pour avoir plus de structure. Ensuite les vins finissent en tonneaux de 228l à 400l.

La vinification des blancs se fait en presse directe et fini en amphore en grès pour la Marsanne et en tonneau de 228l ou de 500l pour le Viognier.

La vinification des rosés se fait en presse semi-directe. Une macération au froid de un jour ou deux est faite pour donner plus de couleur et de fruit ensuite, les grappes passent dans le pressoir et le vin fermente et est élevé en cuve fibre ou inox.

Tout le processus de vinification se fait de la manière la plus naturelle possible. Les seules choses que j'utilise sont le CO2 pour rajouter dans les cuves en fermentation au-dessus du marc ou du jus au CO2 naturellement présent pour protéger au mieux. Pour le soufre, je l'utilise à très faibles doses seulement si c'est strictement nécessaire, s'il y a un risque de perdre la cuvée.

Les vins :

La cervoise vinifera

Année : 2023

Appellation : Vin de France

Garde : 3 ans

Cépage : 100% Viognier

Degré alcoolique : 11%

Robe : Légèrement trouble et huileuse (pas de filtration)

Nez : Expressif sur des notes zeste d'orange, pomme, épices douces, cannelle, avec une pointe lactée et vanillée.

Dégustation : La bouche exprime joli volume, avec de la sucrosité et une finale saline, assez fraîche. Un coté agrumes, pamplemousse avec une final légèrement amer amène de la fraîcheur. En rétro-olfaction remonte le citron.

Vendange : Manuelle

Elevage : 6 mois en fût de chêne de 228l.

Type de vin : 13mg de soufre total et un peu d'acide tartrique dû à un problème au sol entraînant une chute drastique de l'acidité en cuve, mais c'est remédiable, le millésime 2024 ne sera pas acidifié.

Age de la vigne : 5 ans (6e feuille)

Sol : granitique. Sablo-argilo-limoneux

Exposition : Plateau - Sud

Altitude : 400m - 420m

Emplacement : Nord-Ardèche, Eclassan.

Duroza 2023 :

Année : 2023

Appellation : Vin de France

Garde : 2 ans

Cépage : 100% Dureza

Degré alcoolique : 11%

Robe : rose-orangée, trouble.
Nez : Surprenant, atypique, note de melon, végétale.
Dégustation : On ressent bien le melon bien mûr, un coté concombre, épicé avec un coté oxydatif et pas mal de fraîcheur.
Vendange : Manuelle
Elevage : 4 mois en cuve inox.
Type de vin : 20mg de soufre total.
Age de la vigne : 4 ans (5e feuille)
Sol : granitique. Sablo-argilo-limoneux
Exposition : Plateau – Sud
Altitude : 400m – 420m
Emplacement : Nord-Ardèche, Eclassan.

La petite gauloise 2021

Année : 2021
Appellation : IGP des collines rhodaniennes
Garde : Estimation de 5 ans. A consommer en ce moment (depuis fin 2024)
Cépage : 100% syrah
Degré alcoolique : 11%
Couleur : La couleur est intense, violette
Nez : Le nez présente des notes végétales, fumées et de fruits noirs et les épices telles que poivre blanc et paprika
Bouche : Fraiche, fluide, veloutée avec des tanins fondus, on retrouve beaucoup les épices du nez.
Vendange : manuelle
Vinification : cuve béton en vendange entière
Elevage : 7 mois en vieux fût chêne de 228l et 400l
Type de vin : « méthode nature » avec moins de 10mg/l de soufre ajouté et un peu de MCR (mout concentré rectifié de raisin bio à cause d'une année exceptionnellement froide et pluvieuse).
Age de la vigne : 18 ans
Sol : granitique. Sablo-argilo-limoneux
Exposition : Sud
Altitude : 420m – 405m
Emplacement : Nord-Ardèche, Eclassan.

La petite gauloise 2023

Année : 2023
Appellation : Vin de France
Garde : estimation de 5 ans.
Cépage : 100% syrah
Degré alcoolique : 11,5%
Couleur : grenat foncé
Nez : Réducteur puis évolue sur des notes fumées, lardées, clou de girofle, végétales, et musquées.
Bouche : On retrouve le côté épicé, la violette, une trame assez séchante et une légère amertume en final. Du gaz est perceptible à la dégustation, il peut partir avec une ouverture de la bouteille 12h avant ou bien après plusieurs carafages.
Vendange : manuelle
Vinification : cuve inox en vendange entière
Elevage : 6 mois en vieux fût chêne de 228l et 400l

Type de vin : 0mg de soufre total
Age de la vigne : 19 ans
Sol : granitique. Sablo-argilo-limoneux
Exposition : Sud
Altitude : 420m – 405m
Emplacement : Nord-Ardèche, Eclassan.

Symbiose 2023

Année : 2023

Appellation : AOP Saint-Joseph

Cépage : 100% syrah

Degré alcoolique : 11,5%

Sulfites et additifs : 0mg/l de soufre

Nez : Nez musqué, épicé, bourgeon de cassis, réglissé, cassis.

La bouche : Une grande souplesse, très équilibré entre le fruit et les tanins. On retrouve le cassis, la framboise et réglisse avec un coté épicé fondu. Il s'agit d'un grand vin dans la finesse et la délicatesse.

Accords mets et vins : Convient parfaitement aux repas de fêtes, avec des viandes en sauces et des gratins, du gras, tout cela relèvera subtilement les caractéristique du vin.

Vendange : manuelle

Vinification : cuve inox en vendange entière

Elevage : 8 mois en fût de 228l à 400l

Age de la vigne : Entre 18 et 21 ans

Sol : granitique. Sablo-argilo-limoneux

Exposition : Sud

Altitude : 340m

Emplacement : Nord-Ardèche, Sarras.

Menina 2022 :

Année : 2022

Appellation : IGP des Collines Rhodaniennes - Vieilles vignes en sélection massale

Cépage : 100% syrah

Degré alcoolique : 12,5%

Sulfites et additifs : 0mg/l de soufre ajouté, 11mg/l de soufre total naturellement présent.

Nez : Nez sur les fruits noirs, floral.

La bouche : Bouche acidulée. De la matière. Tanins un peu séchants, de l'astringence mais avec un fruit confit puissant venant équilibrer l'ensemble et donnent de la souplesse et de la rondeur. Un vin qui demande à être gardé et qui ne cesse d'évoluer positivement.

Vendange : manuelle

Vinification : Cuve béton en vendange entière

Elevage : 7 mois en cuve inox

Age de la vigne : Entre 47 et 50 ans

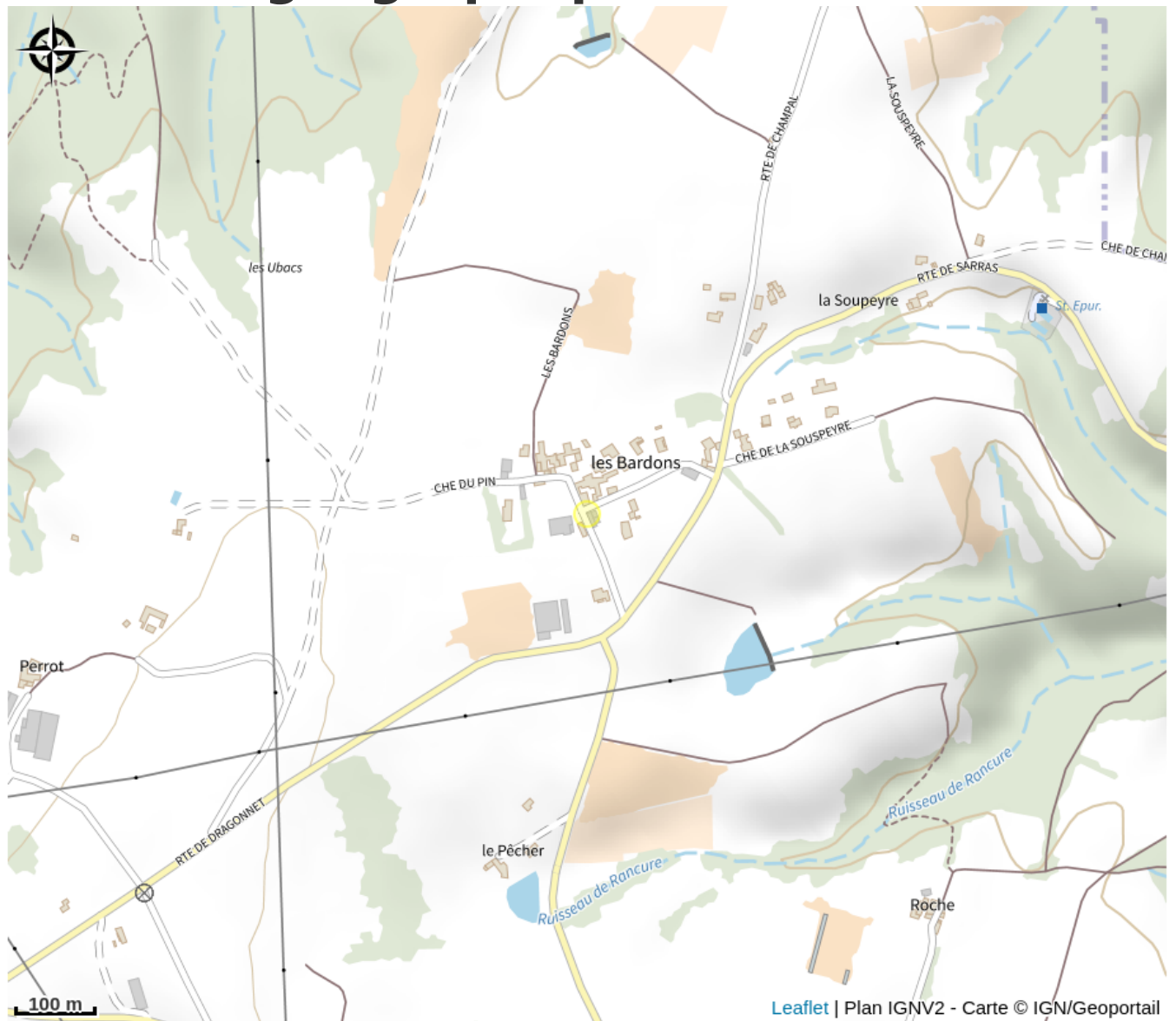
Sol : granitique. Sablo-argilo-limoneux

Exposition : Sud

Altitude : 400m

Emplacement : Nord-Ardèche, Eclassan.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 02/01 au 31/12/2025, tous les lundis, mardis, mercredis, jeudis, vendredis et samedis.

Uniquement sur rendez-vous.

Tarifs:

Gratuit. Visite et dégustation gratuite.

Si une collation est demandée pour accompagner la dégustation, 15€/personne, ajustable selon la demande.

Modes de paiement:

American Express, Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces, Virement, Paypal

Services:

Animaux acceptés, Visites pédagogiques, Vente à la propriété, Accès autocar, Camping-cars autorisés, Réservation obligatoire, Circuits touristiques, Visites gratuites, Visites guidées, Vente sur les marchés, Vente sur point de vente collectif, Livraison à domicile

Accès:

Plateau ardéchois proche Vallée du Rhône

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Porte de DrômArdèche le 06/06/2025

Contact

160 chemin des Bardons

07370 Eclassan

Tél. 06 28 28 47 93

ledomainedesbardes@gmail.com

<https://ledomainedesbardes.fr/>