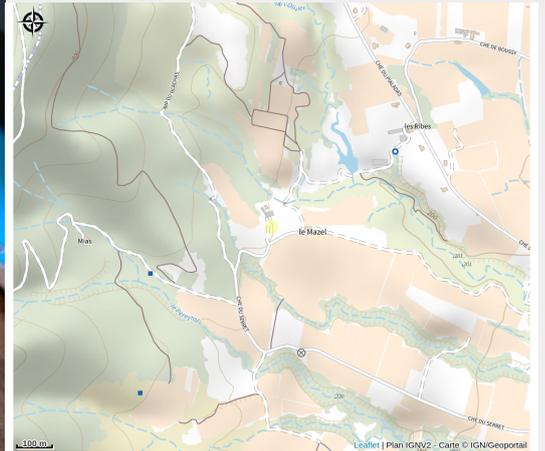


Domaine du Mazel

Ardèche



Crédit photo : Dégustation (A. Docquier)



Gérald et sa sœur Jocelyne produisent depuis 30 ans du vin nature avec un respect total de la vigne et du vin. Ici, tout est fait à la main : Vendanges manuelles, pas d'intrants chimiques : 100% levures indigènes, pas de vitamines, enzymes ou sulfites.

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

Producteurs récoltant qui effectue de la vente directe et culture de la vigne. Vins naturels.

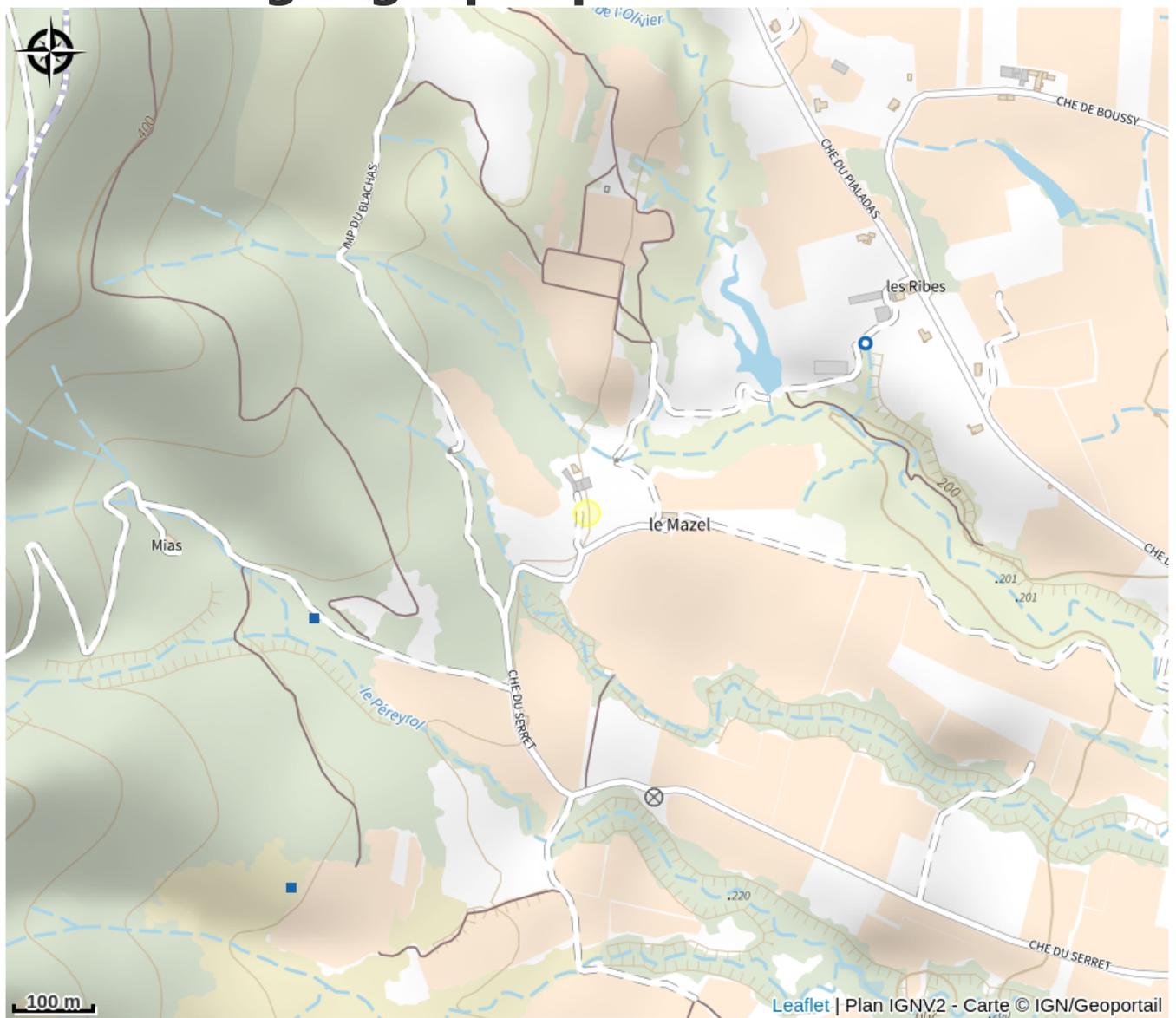
Vins disponibles : Syrah, Grenache, Portan, Cabernet, Carignan, Merlot pour les Rouges, Viognier, Chardonnay, Grenache Blanc.

Fils et petit-fils de vigneron, Gérald Oustric a déjà passé plus de trente ans à vinifier et promouvoir les vins pur fruit pur jus dans son petit coin d'Ardèche, à Valvignères. Gourou du vin naturel, Gérald créera avec sa sœur Jocelyne un GAEC (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun) et cédera progressivement quelques hectares à de jeunes vigneron prometteurs (Andréa Calek et Sylvain Bock) partageant son exigence de vins rigoureusement sans soufre. Les vins du Mazel, c'est en définitive une approche particulièrement exigeante du travail de la vigne et de la vinification, dans une démarche de grande honnêteté et de grande générosité.

Transmis par notre père, grâce à son travail compétent, obstiné, nous avons hérités d'un beau vignoble planté de cépages tels que : Syrah, Grenache, Portan, Cabernet, Carignan, Merlot pour les Rouges, Viognier, Chardonnay, Grenache Blanc : pour les Blancs, et surtout, de vignes très âgées pour la région. Les terrains sont calcaires ou argilo-calcaires.

Depuis les vendanges (manuelles, en petites caisses) jusqu'à la mise en bouteille, nous cherchons à vinifier nos vins le plus naturellement possible : SANS apport chimique : 100% levures indigènes, 0% vitamines, enzymes... SANS sulfites (ces vins sont à conserver à une température inférieure à 14°). Tous les déplacements des liquides se font par gravité (jamais de pompes).

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12, tous les jours.
Sur rendez-vous.

Tarifs:

Tarifs non communiqués.

Accès:

Caveau de dégustation: dans le village, en face du restaurant "La Tour Cassée"

Fiche mise à jour par OTI Porte Sud Ardèche (Cruas) le 04/02/2025

Contact

Domaine du Mazel
Gaec du Mazel
07400 Valvignères
Tél. 04 75 52 51 02 / 06 07 15 22 04
domainedumazel@gmail.com
https://www.vinsnaturels.fr/003_viticulteurs/Rh%C3%B4ne-Domaine-du-Mazel-G%C3%A9rald--et-Jocelyne-Oustric-87.html#men_video