

FICHES DE PRÉSENTATION - DOMAINE DES ESCARAVAILLES

VINS BLANCS

LE PETIT SCARABÉE - Vin de France blanc 2024

Prix : 10,00 €

Un vin blanc gourmand et floral issu de la parcelle "Les Ramières" aux sols sablonneux. Assemblage original libéré des contraintes d'appellation, il offre des arômes d'ananas juteux et de fleur de sureau. En bouche, une vivacité rafraîchissante avec des notes de tarte au citron meringuée et une finale saline élégante.

Assemblage : 50% Rolle (Vermentino), 30% Colombard, 20% Chenin

Garde : À boire 2025-2026 | Servir à 9°C

Accords : Coquillages, rouget poêlé, gravlax de saumon, chèvres frais, tarte au citron

LA PONCE - Côtes du Rhône blanc 2024

Prix : 15,00 €

Vin blanc phare du domaine

Issu de parcelles en altitude (350-400m), ce blanc minéral et aérien fermente partiellement en amphore de 1000L pour plus de fraîcheur et minéralité. Le nez révèle pêche blanche et zeste de citron. Bouche rafraîchissante, verticale et croquante avec des notes salines. Un blanc finement ciselé d'une grande finesse aromatique.

Assemblage : 30% Roussanne, 30% Marsanne, 20% Clairette, 20% Grenache blanc

Garde : À boire 2025-2027 | Servir à 9-11°C

Accords : Fromage frais de brebis, Saint-Jacques au citron vert, linguine alle vongole, clafoutis de pêches

SCARABÉE - Vin de France blanc 2024

Prix : 17,00 €

"L'un de nos meilleurs Scarabée blanc" - Le vigneron

La "ratatouille" du domaine : six cépages cultivés ensemble sur sols sablonneux. Fermentation en cuves inox et vieux fûts de chêne pour une belle complexité. Nez aromatique et charmeur avec rose ancienne et jasmin. Bouche ample et fraîche avec melon confit et violette. Grande complexité aromatique.

Assemblage : 60% Roussanne, 27% Marsanne, 6% Riesling, 4% Gewurztraminer, 2% Viognier, 1% Muscat petits grains

Garde : À boire 2025-2027 | Servir à 10°C

Accords : Soupe Tom Yam, poulet Massaman, foie gras à la mangue, chèvre Charolais



VINS ROSÉS

LES ANTIMAGNES - Côtes du Rhône rosé 2024

Prix : 11,00 €

Rosé vineux pour la gastronomie, issu de sols sablonneux à 340m d'altitude. Macération de 4h puis fermentation en cuves inox et vieux fûts de chêne. Robe rose soutenu. Nez de pêche de vigne et fleur d'acacia. Bouche onctueuse et ample, gourmande, souple et minérale avec une fraîcheur désaltérante.

Assemblage : 50% Grenache noir, 30% Mourvèdre, 20% Cinsault

Garde : À boire 2025-2030 | Servir à 9-11°C

Accords : Bricks au chèvre, carpaccio de saumon, soupe au pistou, brochettes de veau, mille-feuille aux framboises

VINS ROUGES

GLOU - Côtes du Rhône rouge 2024

Prix : 11,00 €

Première cuvée de ce vin fruité

Un "blouge" (vin rouge léger) croquant et gouleyant à boire légèrement frais. Co-fermentation Grenache-Syrah avec macération courte (1 semaine) et mise en bouteille précoce pour préserver l'éclat du fruit. Robe rouge violiné léger. Explosion de cerise et framboise en bouche. Soyeux et lumineux.

Assemblage : 90% Grenache noir, 10% Syrah

Garde : À boire dans les 2 ans | Servir à 14-15°C

Accords : Carpaccio de bresaola, bibimbap coréen, bœuf Wagyu, chèvre frais, sablé aux fraises

LES ANTIMAGNES - Côtes du Rhône rouge 2022

Prix : 13,00 €

Vin convivial des coteaux de Villedieu à 340m. Vinification séparée des cépages en cuves béton, macération 28-35 jours, élevage 9 mois béton. Robe rouge violiné. Nez gourmand de figes et menthe fraîche. Bouche ronde, soyeuse et fruitée avec poivre blanc et muscade. Frais, savoureux et élégant.

Assemblage : 70% Grenache noir, 30% Syrah

Garde : À boire 2025-2027 | Servir à 16-18°C

Accords : Magret de canard au miel, lactaires délicieux, côtelettes d'agneau, Brie de Meaux



VINS ROUGES - Rasteau

CLASSIQUE - Rasteau rouge 2023

Prix : 13,00 €

Issu des jeunes parcelles de Rasteau sur sols argilo-calcaires. Élevage 9 mois béton. Robe rouge brillant. Nez engageant et gourmand de cassis et framboise écrasée. Bouche gouleyante avec explosion de fruits rouges et poivre blanc. Vin de gourmandise aux tanins intégrés et belle fraîcheur.

Assemblage : 80% Grenache noir, 20% Syrah

Garde : À boire 2025-2026 | Servir à 16-17°C

Accords : Caponata sicilienne, nouilles sautées épicées, côtes de porc, Saint-Nectaire

LES COTEAUX - Rasteau rouge 2021

Prix : 15,00 €

Du lieu-dit "Le Ratanaud" sur argile bleue à 330-350m, exposition sud. Élevage 15 mois béton. Robe rouge intense. Nez gourmand de liqueur de framboise et poivre sauvage. Bouche pleine et onctueuse avec cerise Burlat et bâton de réglisse.

Assemblage : 80% Grenache noir, 20% Syrah

Garde : À boire 2025-2027 | Servir à 17°C

Accords : Aubergine grillée à la feta, côtes de bœuf maturées, épaule d'agneau, Bleu d'Auvergne

LA PONCE - Rasteau rouge 2022

Prix : 17,50 €

Vin phare du domaine | 93/100 Wine Enthusiast | 92/100 Decanter

Le vin emblématique du domaine, des hauteurs de Rasteau (310-340m). Élevage 15 mois : Syrah en vieux fûts, Grenache en béton. Robe rouge cerise éclatant. Nez élégant de fruits noirs confits et garrigue. Bouche pleine, bien structurée avec cassis, thym et cuir. "Fermez les yeux, c'est la Provence".

Assemblage : 80% Grenache, 20% Syrah

Garde : À boire 2025-2030 | Servir à 16-17°C

Accords : Aubergine au four, cochon du Ventoux confit, Tomme, poires pochées au vin



ARGILLA AD ARGILLAM - Rasteau rouge 2023

Prix : 21,00 €

"De l'argile à l'argile"

Du vignoble "Sambiches" sur argile rouge et calcaire à 340m. Élevage 9 mois en amphores d'argile (1000L et 600L). Robe rouge foncé. Nez délicat et graphité de mûre sauvage et anis étoilé. Bouche pleine et minérale, explosion de fruits sauvages avec romarin et salinité. Fruit flatteur, tanins ronds.

Assemblage : 60% Grenache noir, 40% Syrah

Garde : À boire 2025-2030 | Servir à 16-17°C

Accords : Polenta crémeuse, caille farcie aux morilles, agneau aux herbes, Époisses, gâteau poire-chocolat

HÉRITAGE 1924 - Rasteau rouge 2023

Prix : 24,00 €

Vignes centenaires plantées en 1924

100% vieux Grenache du vignoble unique "Les Fouquesses" planté en 1924 (99 ans!). Sols argile bleue. Élevage 9 mois béton pour préserver la pureté du fruit. Robe rouge profond superbe. Nez fin et élégant de fruits noirs infusés au romarin. Bouche onctueuse avec cerises juteuses et bois de santal. Élégant, profond, frais aux tanins ronds.

Assemblage : 100% Vieux Grenache noir

Garde : À boire 2025-2030 | Servir à 16-17°C

Accords : Lasagnes au kale, épaule d'agneau aux morilles, tournedos Rossini, chèvre Rovethym, chocolat-romarin

VINS ROUGES - Cairanne

LE VENTABREN - Cairanne rouge 2022

Prix : 16,00 €

Assemblage de coteaux du massif du Ventabren sur sols très calcaires, complété par du Grenache sur sols sableux pour la finesse. Élevage 12 mois béton. Robe rubis. Nez de groseille et fruits rouges avec notes mentholées. Bouche ronde et structurée de fruits noirs et poivre blanc. Élégant avec de la finesse. Le 2022 est d'une grande profondeur, gourmand avec finesse de textures.



Assemblage : 70% Grenache noir, 20% Syrah, 10% Carignan

Garde : À boire 2025-2028 | Servir à 17°C

Accords : Piperade basque, perdrix rôtie, tajine d'agneau, filet mignon aux truffes, Camembert, tarte chocolat-lavande

LA BOUTINE - Cairanne rouge 2023

Prix : 23,00 €

Cuvée prestige - Production limitée 3000 bouteilles

Les plus vieux Grenache du domaine (80-90 ans) sur sols sablo-marneux à 240m. Produite uniquement les meilleures années. Élevage 9 mois béton. Robe rouge violiné aux reflets brillants. Nez plaisant de zeste d'orange et romarin. Bouche élégante, onctueuse et bien structurée avec myrtilles, clou de girofle et poivre de Timut. Le 2023 est exceptionnel : fruité, complexe et élégant.

Assemblage : 100% Vieux Grenache noir

Garde : À boire 2025-2029 | Servir à 17°C

Accords : Artichaut barigoule, tajine de légumes, carré d'agneau aux girolles, Laguiole, pavlova aux fruits

VINS ROUGES - Autres appellations

DOMAINE CALENDAL - Plan de Dieu rouge 2023

Prix : 24,00 €

Vieilles vignes 1964-1968 sur argile bleue et galets roulés. Rendements très faibles. Élevage 9 mois en fûts de 225L. Robe rouge profond. Nez complexe et élégant : confiture de myrtille, thym, Zan, eucalyptus, réglisse (signature du Mourvèdre). Bouche soyeuse avec tabac blond et réglisse. Plein et charnu avec densité tannique préservant la finesse. Du velours. Équilibré et gourmand.

Assemblage : 70% Grenache noir, 30% Mourvèdre

Garde : À boire 2025-2033 (8 ans) | Servir à 17°C

Accords : Moussaka végétarienne, cochon du Ventoux, chartreuse de faisan, Ossau Iraty, crémeux chocolat-café



LES HAUTES GRANGES - Roaix rouge 2023

Prix : 22,00 €

Cuvée confidentielle

100% vieille Syrah (~40 ans) sur sols argilo-calcaires caillouteux en coteaux à 150m. Rendements très faibles. Élevage 9 mois en fûts de 225L. Robe rouge profond superbe aux reflets encre de Chine. Nez élégant et graphité : violette, cerise à l'eau de vie, eucalyptus. Bouche ample et ronde, puissante mais soyeuse avec cacao, réglisse, poivre blanc et confiture de cerise. Belle persistance.

Assemblage : 100% Vieille Syrah

Garde : À boire 2025-2033 (8 ans) | Servir à 16-18°C

Accords : Civet de lièvre au chocolat, faisan aux champignons, fromage Regalis, mousse chocolat, tajine d'agneau, gibier

VIN DOUX NATUREL

VIN DOUX NATUREL GRENAT - Rasteau AOC

Prix : 17,00 € - Format 50cl

100% Grenache noir des hauteurs de Rasteau (320m). Mutage à l'alcool vinique pour préserver les sucres naturels. Élevage 6 mois en fûts de chêne. Robe rouge profond. Nez intense de cerises noires juteuses et cacao. Véritable explosion de saveurs en bouche : onctueux, riche et concentré avec prunes confites et poivre blanc. Le 2022 est élégant, fruité et parfaitement équilibré avec tanins bien intégrés.

Assemblage : 100% Grenache noir

Garde : À boire 2025-2030 (5 ans) | Servir à 7-9°C

Accords : Foie gras poêlé au VDN, filet de pigeon à la crème de cassis, Bleu d'Auvergne, fondant au chocolat fourré aux cerises



À PROPOS DU DOMAINE DES ESCARAVILLES

Situation : Rasteau, sur les hauteurs dominant la vallée de l'Ouvèze (260-400m d'altitude)

Vigneron : Madeline Ferran (4ème génération)

Philosophie : Viticulture biologique, vendanges manuelles, vinifications douces, élevages en béton/amphores

Terroirs : Sols argilo-calcaires et argile bleue bénéficiant du microclimat d'altitude

Reconnaissance : Régulièrement saluées par la Revue des Vins de France, Guide Hachette, Jeb Dunnuck, Wine Enthusiast, Decanter

