

Les Trois Tomates

## Un peu d'histoire

**L**ES CIGALES CHANTENT, LE SOLEIL EST DE PLOMB, UN PARFUM D'AMANDIER ET SOUS UN PIN PARASOL, LES TROIS AMIS AUTOUR D'UN BON VIN ROUGE RÊVENT DE GRANDS PROJETS. L'UN PROFESSIONNEL DE LA VITICULTURE, L'AUTRE VINIFICATEUR AVERTI ET LE TROISIÈME PASSIONNÉ DE VIN ONT UNE AMBITION COMMUNE, CELLE DE METTRE EN VALEUR LE PRODUIT DE LEUR TERROIR, DE RÉUNIR LEUR SAVOIR FAIRE ET D'EN TIRER LE MEILLEUR. EN QUELQUE SORTE, FAÇONNER LE VIN COMME ILS L'ENTENDENT.

LE RÊVE DEVIENT RÉALITÉ, LE PROJET PREND FORME EN 2000 ET DONNE NAISSANCE À LEUR ASSOCIATION DÉNOMMÉE „LES TROIS TOMATES“.



*Le languedoc-Roussillon, aux abords de la mer méditerranée, profite de 300 jours d'ensoleillement*



*Les Trois Tomates  
Domaine de St-Eugène*

F-34440 Nissan lez Ensérune

Tél. +33 4 67 37 69 30

Fax +33 4 67 37 69 33

e-mail : [info@les3tomates.com](mailto:info@les3tomates.com)

[www.les3tomates.com](http://www.les3tomates.com)



*La Passion  
du Vin*

ST. EUGÈNE



**LES TROIS TOMATES • DOMAINE DE ST-EUGÈNE**

**TEL: +33.4.67.37.69.30**

Les Trois Tomates

## Un peu d'histoire

LES CIGALES CHANTENT, LE SOLEIL EST DE PLOMB, UN PARFUM D'AMANDIER ET SOUS UN PIN PARASOL, LES TROIS AMIS AUTOUR D'UN BON VIN ROUGE RÊVENT DE GRANDS PROJETS. L'UN PROFESSIONNEL DE LA VITICULTURE, L'AUTRE VINIFICATEUR AVERTI ET LE TROISIÈME PASSIONNÉ DE VIN ONT UNE AMBITION COMMUNE, CELLE DE METTRE EN VALEUR LE PRODUIT DE LEUR TERROIR, DE RÉUNIR LEUR SAVOIR FAIRE ET D'EN TIRER LE MEILLEUR. EN QUELQUE SORTE, FAÇONNER LE VIN COMME ILS L'ENTENDENT.

LE RÊVE DEVIENT RÉALITÉ, LE PROJET PREND FORME EN 2000 ET DONNE NAISSANCE À LEUR ASSOCIATION DÉNOMMÉE „LES TROIS TOMATES“.



### Nos Vins

- CUVÉE CLASSIC:  
VINIFICATION EN CUVES INOX ET BARRIQUES 8-10 MOIS.
- CUVÉE BARRIQUE/OPPIDUM  
VINIFICATION EN CUVES INOX ET ÉLEVAGE EN BARRIQUE MINIMUM 8-18 MOIS.
- CUVÉE GAUTHIER/CONSUL:  
VINIFICATION TRADITIONNELLE, ÉLEVAGE EN BARRIQUE MINIMUM 24 MOIS.



Le languedoc-Roussillon, aux abords de la mer méditerranéenne, profite de 300 jours d'ensoleillement



ST. EUGÈNE

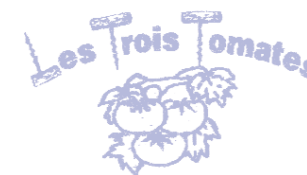
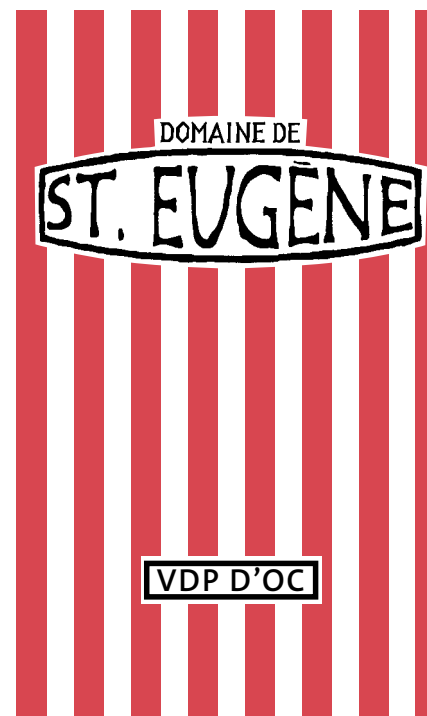
Les Trois Tomates  
Domaine de St-Eugène

F-34440 Nissan lez Ensérune  
Tél. 00 33 • 4 67 37 29 07  
Fax 00 33 • 4 67 37 28 79

e-mail : [info@les3tomates.com](mailto:info@les3tomates.com)  
[www.les3tomates.com](http://www.les3tomates.com)



## La Passion du Vin



LES TROIS TOMATES • DOMAINE DE ST-EUGÈNE  
TEL: 00 33.4.67.37.29.07

## Situation et Terroir

**A**u pied de l'Oppidum d'Ensérune, entre le Canal du Midi et la Mer Méditerranée, sur la route de l'Espagne et plus précisément le long de la Voie Domitienne se situe le Domaine de St-Eugène, ancienne bâtisse de plus de 250 ans. C'est dans sa cave, restructurée et modernisée que le produit de notre terroir se vinifie.

La propriété répartie en plusieurs îlots couvre une superficie totale de 15 hectares principalement plantée en côteaux et semi-côteaux. Certaines parcelles sont en appellation AOC Coteaux du Languedoc, d'autres se nichent



au milieu de la garrigue ou de forêts de pins, embaumées de parfums de thym, de romarins, de lavande et autant d'irremplaçables senteurs méditerranéennes qui donnent l'équilibre et la finesse à nos vins.

Nos terres, riches en éléments argilo-calcaires présentent des caractéristiques très variées et voient mûrir divers cépages authentiques et nobles tels que : Grenache, Syrah, Merlot et Cabernet-Sauvignon.

Une attention particulière est prêtée à la terre, au vent, au palissage, à la taille en cordon de royat et à la culture „raisonnée“ afin de maîtriser la vigne dès les tous premiers moments de la taille jusqu'à la récolte.

## Vendanges et Vinification

**A**vant chaque récolte, nous procédons à l'ébourgeonnage et aux vendanges en vert, à l'effeuillage côté soleil pour réguler la production qui sera de 25 à 35 hecto/l'hectare, afin de concentrer un maximum de minéraux dans les meilleures grappes restantes. Un contrôle rigoureux est effectué au moment de la maturation.

Les meilleures parcelles sont choisies pour vendanger à la main ce qui permet un premier tri des grappes sur pied. Celles-ci sont ensuite récoltées dans des caquettes individuelles afin de préserver la qualité du fruit entier sans l'écraser. Dès leur arrivée à la cave, les grappes sont déversées sur une table de tri et une seconde sélection manuelle du raisin se fait avant l'égrappage et la mise en cuve par une pompe atraumatique.

La vinification se fait séparément pour chaque cépage et chaque parcelle selon l'état de maturité du raisin. Nous procédons à un contrôle continu de la température, à des remontages et pigeages tri-journaliers. Le décantage du marc se fait naturellement par gravité dans les barriques.

Le vin est élevé en barriques de chêne de l'Allier et du Limousin et la mise en bouteille s'effectue au domaine après une filtration légère.



### FICHE TECHNIQUE

- Région: Languedoc-Roussillon - A.O.C. Côteaux du Languedoc
- Appellation: Vin de Pays D'Oc
- Cépages: Syrah, Grenache, Cabernet-Sauvignon, Merlot.
- Superficie: 15 hectares.
- Sol: argilo-calcaire.
- Plantation: 2,50 m x 0,80 m, 3 500 pieds/ha.
- Conduite: double cordon de Royat sur palissage (3 hauteurs de fils).
- Rendement: 25 à 35 hl/hectare = ca. 4.000 bouteilles
- Age moyen des vignes: 15 à 35 ans.
- Culture: traitements « raisonnés », culture durable avec engrais organique, en voie de culture biologique, désherbage mécanique. Roquette d'hiver conservée, labours de printemps, ébourgeonnage, épamprage manuel, vendanges vertes et effeuillage avant la récolte.
- Vendanges: manuelles. Les grappes sont triées sur pied et récoltées dans des caquettes d'une contenance de 12 kg. Dernier tri en cave sur la table de tri, avant égrappage et mise en cuve atraumatique.
- Vinification: Selon méthode traditionnelle. Macération longue en cuve inox avec contrôle de la température; pigeages et remontages 3 fois par jour. Fermentation malolactique.
- Elevage: Vieillessement en barriques de chêne, merrain de l'Allier et du Limousin 8 à 24 mois et plus pour certaines cuvées.
- Filtration: clarification au blanc d'œuf 2-4 semaines avant filtration légère et mise en bouteilles.
- Maturité de dégustation: minimum 6 mois après la mise en bouteille.
- Garde: 5-7 ans.