



Nicolas Badel,
Vigneron en Vallée du Rhône, France.

Domaine les Grands Vignes

Intuition, Condrieu, Saint-Joseph, Igp Collines Rhodaniennes



*"Je ne connais de sérieux ici-bas que la culture de la Vigne."
Voltaire*

Mon domaine de 7 hectares de vignes va vous
surprendre par la qualité de son terroir.

Ce vignoble à taille humaine est conduit
au plus près de la physiologie de la vigne, en
encourageant la vie des sols, en utilisant les
vertus de nombreuses plantes qui contribuent
tous les jours à l'équilibre et à la vivacité du
végétal.

Le raisin profite ensuite d'un accompagnement
exigeant jusqu'à la bouteille, grâce à des
équipements récents et une cave fonctionnelle.

La touche finale est apportée par des élevages
subtils et précis.

Toute la philosophie du domaine se résume
pour moi en un mot :

“Harmonie” ...



MARSANNE

Une IGP complexe et séduisante.

Epicée et généreuse, cette Marsanne naît sur les coteaux de la vallée de la Cance, profitant de ce terroir particulier, et de cette parfaite exposition.



La roche-mère granitique apporte sa fraîcheur, sa minéralité et sa tension.

- VIGNOBLE

Région : Vallée du Rhône Nord.

Terrain : Granites sableux, 350m d'altitude.

Cépage : Marsanne 100%

Méthodes culturales : Culture biologique, enherbement partiel, travail du sol sous les ceps, vendanges manuelles.

Rendement : 9 grappes par cep, pour un rendement visé de 50hl/ha.

- VINIFICATION

Vendange : Pressage direct.

Fermentation : En cuve Inox, températures régulières.

Élevage : En cuve Inox sur 6 mois.

- DEGUSTATION

Robe : Couleur or pâle aux reflets brillants.

Nez : Arômes d'abricots, amandes et fleurs blanches.

Bouche : Attaque riche, évoluant sur une structure minérale, une finale vive et fraîche, sur le citron et la poire.

VIOGNIER

Une IGP fraîche et flatteuse.

Une IGP Collines Rhodaniennes,
née sur les coteaux de la vallée de la
Cance, exposés plein Sud.

Le Viognier dans sa plus simple
expression.



- VIGNOBLE

Région : Vallée du Rhône Nord.

Terrain : Granites décomposés, 350m d'altitude.

Cépage : Viognier 100%

Méthodes culturales : Culture biologique, enherbe-
ment partiel, travail du sol sous les ceps, vendanges
manuelles.

Rendement : 8 grappes par cep, pour un rendement
visé de 45hl/ha.

- VINIFICATION

Vendange : Pressage direct.

Fermentation : En cuve Inox, températures régulées.

Elevage : En cuve Inox sur 6 mois.

- DEGUSTATION

Robe : Robe cristalline et limpide, aux reflets ar-
gentés.

Nez : Arômes d'abricots, amandes et fleurs blanches,
bientôt rejoints par le citron pressé, la mandarine,
la citronnelle.

Bouche : Attaque tendre, évoluant sur une structure
minérale et ample, une finale vive et fraîche, sur
l'anis et l'agrumes.

SAINT-JOSEPH BLANC

La Marsanne en costume.

Un Saint-Joseph 100% Marsanne, lui aussi marqué par la philosophie du Domaine. Tension, équilibre et générosité.



Une cuvée à la personnalité affirmée, un vin juteux, ample, et soutenu par une énergie fraîcheur.

- VIGNOBLE

Région : Vallée du Rhône Nord.

Terrain : Granites décomposés caillouteux, 300m d'altitude.

Cépage : Marsanne 100%

Méthodes culturales : Culture biologique, enherbement partiel, travail du sol sous les ceps, vendanges manuelles.

Rendement : 8 grappes par cep, pour un rendement visé de 35hl/ha.

- VINIFICATION

Vendange : 100% égrappée.

Fermentation : En fûts, températures régulées à 18°.

Elevage : Fûts neufs, un, deux et trois vins, 25% chacun, sur 10 mois.

- DEGUSTATION

Robe : Une robe soutenue, sur des reflets denses d'or froid.

Nez : Un nez complexe, intense, le cèdre, l'agrumes, le champignon, le caramel, sont rejoints par des notes torréfiées, du curry, de la noisette.

Bouche : Une attaque juteuse qui évolue sur des choses plus denses et complexes. La finale, gourmande, se resserre sur une belle longueur en nous enveloppant dans des notes d'agrumes.

CONDRIEU

Un secteur privilégié, une cuvée d'exception.

Sur la commune de Limony, le site de la cuvée Condrieu bénéficie d'une exposition plein Sud.

Sur ce site en coteaux abrité des vents du nord et du sud, les températures ressenties tout au long de l'année sont élevées, la lumière éclatante.



Un Condrieu qui sort des standards, par sa générosité et sa droiture

- VIGNOBLE

Région : Vallée du Rhône Nord.

Terrain : Granites décomposés, 150m d'altitude.

Cépage : Viognier 100%

Méthodes culturales : Culture biologique, travail du sol total en coteaux, vendanges manuelles.

Rendement : 6 grappes par cep, pour un rendement visé de 35hl/ha.

- VINIFICATION

Vendange : Pressage direct, macération pelliculaire courte.

Fermentation : En fûts, températures régulées à 18°.

Elevage : 20% fût neuf, 40% fût d'un vin, 40% fût de deux vins sur 10 mois.

- DEGUSTATION

Robe : Une robe d'or pâle, intense et éclatante.

Nez : Arômes d'écorces d'orange sur une trame de fleurs blanches. Miel et caramel prennent subtilement le relais à l'aération.

Bouche : Attaque ample, une bouche généreuse et large évoluant sur une structure minérale aux notes de bergamotte, une finale vive et fraîche, soutenue par une belle amertume.

SYRAH

La cuvée des copains.

Des vignes jeunes, un travail attentif, un élevage en cuve pour garder à cette Syrah toute son identité, sans fard.



Une Syrah gourmande et fraîche, des notes d'épices et de fruits rouges juteux, un vin de plaisir.

- VIGNOBLE

Région : Vallée du Rhône Nord.

Terrain : Granites décomposés sableux, 350m d'altitude.

Cépage : syrah 100%

Méthodes culturales : Culture biologique, enherbement partiel, travail du sol sous les ceps, vendanges manuelles.

Rendement : 10 grappes par cep, pour un rendement visé de 45hl/ha.

- VINIFICATION

Vendange : 100% égrappée.

Fermentation : En cuve béton.

Élevage : En cuve inox, sur 6 mois.

- DEGUSTATION

Robe : Intensité, élégance et brillance, pour cette robe à la couleur profonde.

Nez : Arômes de fruits rouges friands, de violette et de cassis sur fond de poivre caractéristique de la Syrah.

Bouche : Attaque tendre, sur des tanins fins et fondus. La bouche est franche et croquante.

SAINT-JOSEPH Montrond

La plénitude.

Ces deux parcelles nous offrent des vignes de 15 à 25 ans, qui arrivent à leur équilibre tout en gardant l'impétuosité de la jeunesse.



Ici, la recherche de tension et de précision nous guide sur toute notre année de travail.

- VIGNOBLE

Région : Vallée du Rhône Nord.

Terrain : Granites décomposés caillouteux, 300m d'altitude.

Cépage : syrah 100%

Méthodes culturales : Culture biologique, enherbement partiel, travail du sol sous les ceps, vendanges manuelles.

Rendement : 7 grappes par cep, pour un rendement visé de 35hl/ha.

- VINIFICATION

Vendange : 100% égrappée.

Fermentation : En cuve béton sous température régulée, avec remontages adaptés au millésime. Macération douce.

Elevage : Fûts de trois, quatre et cinq vins, sur 10 mois.

- DEGUSTATION

Robe : Une belle mobilité pour cette robe aux reflets violets, profonds et intenses.

Nez : Arômes de fruits rouges friands, de violette et de cassis. Après aération, se révèle la cerise à l'eau-de-vie.

Bouche : Un Saint-Joseph plein et juteux, des tanins précis et patinés, pour un vin subtil et complexe.

SAINT-JOSEPH

Les Mourrays

Profondeur des vieilles vignes.

Ces vieilles vignes d'une quarantaine d'années nous parlent de la roche-mère, du granit, elles donnent à ce vin équilibre et densité. Un Saint-Joseph plein et complexe...



Latitude et altitude confèrent à cette cuvée fraîcheur et fruité.

- VIGNOBLE

Région : Vallée du Rhône Nord.

Terrain : Granites décomposés caillouteux, 300m d'altitude.

Cépage : syrah 100%

Méthodes culturales : Culture biologique, enherbement partiel, travail du sol sous les ceps, vendanges manuelles.

Rendement : 6 grappes par cep, pour un rendement visé de 30hl/ha.

- VINIFICATION

Vendange : 100% égrappée.

Fermentation : En cuve béton sous température régulée avec remontages adaptés au milésime. Macération douce.

Elevage : Fûts de deux et trois vins, sur 10 mois.

- DEGUSTATION

Robe : Intensité et brillance, pour cette robe à la couleur profonde.

Nez : Des notes fumées, sanguines, sur une trame de poivre frais et mentholé.

Bouche : Une bouche dynamique et structurée, la tension persiste jusqu'à une finale épicée.

INTUITION

Un pari, un terroir, un cru d'exception.

Au coeur d'une vallée sauvage exposée plein sud et protégée du vent du nord par une colline, le site de la cuvée Intuition bénéficie d'un sol granitique profond, offrant un terroir parfait pour la Syrah.



Seulement cinq grappes de raisin sont gardées sur chaque cep. Un soleil abondant et notre climat tempéré permettent à la Syrah de s'exprimer pleinement dans cette cuvée exceptionnelle. La suavité de ses tanins, sa trame minérale la rendent unique par son style et sa provenance.

- VIGNOBLE

Région : Vallée du Rhône Nord.

Terrain : Granites décomposés, 350m d'altitude.

Cépage : Syrah 100%

Méthodes culturales : Culture biologique, enherbement partiel, travail du sol sous les ceps, vendanges manuelles.

Rendement : 5 grappes par cep, pour un rendement visé de 30hl/ha.

- VINIFICATION

Vendange : 100% égrappée.

Fermentation : En cuve béton sous température régulée. Macération douce pour des matières élégantes.

Elevage : 20% fût neuf, 80% fût d'un vin, sur 10 mois.

- DEGUSTATION

Robe : Grande intensité pour cette robe vive à la couleur soutenue, aux reflets violets et fluides.

Nez : Un nez ouvert et expressif, des senteurs végétales nobles, sur une trame minérale, des notes de torréfaction.

Bouche : Attaque franche et élégante, sur des tanins fins et soyeux. La bouche est suave, puissante et persistante.

Pour faire du très bon vin, trois éléments sont indispensables: du bon raisin, du bon raisin et du bon raisin ! Dans ce but, il faut un grand terroir et beaucoup de travail à la vigne.

La latitude, l'altitude, l'exposition, l'environnement sont des éléments primordiaux dans cette notion de terroir. La structure et la profondeur des sols permettent un enracinement conséquent, primordial pour l'équilibre du végétal en terme de nutriments et d'eau.

J'ai l'immense chance de travailler avec des personnes qui connaissent très bien le vignoble et sont sensibles aux exigences de la vigne. De notre amour pour cette vigne, de la précision de notre travail à la vigne dépend la qualité de chaque cuvée, de l'ambiance de travail dépend l'harmonie du domaine...



Les caractéristiques de mes différents terroirs déterminent le cépage que je choisis pour chaque parcelle. J'adapte la vigueur et la production de mes vignes aux terroirs et aux équilibres nécessaires à chaque cépage.

La conduite du vignoble s'articule autour de la gestion des différentes tailles, de la concurrence entre ceps, de l'enherbement adapté, du travail des sols sur le rang, de la vendange en vert, de la stimulation des défenses immunitaires de la vigne dans le respect du mode de production en agriculture biologique, dans le respect de la vie !



Rigueur en cave, formation permanente,
visites fréquentes d'autres domaines, tout
cela me permet d'affiner mes protocoles
de vinification et d'être efficace en cave.

Mon choix s'est porté sur du matériel
technologique éprouvé, pour donner naissance à
des vins authentiques.



as Badel

Dans la Vigne, en lien avec la nature, humilité et respect sont de mise... C'est un plaisir grandissant et un immense privilège que de vivre d'une passion.

Je vous souhaite de prendre autant de plaisir à la dégustation que nous en avons pris à l'accompagnement de nos raisins...

Nicolas Badel, vigneron...



ITION

as Badel

20
15



SCEA Les Grands Vignes
211, rue du Plançonnet
07430 Vernosc-les-Annonay

badel.nicolas@orange.fr
06.64.76.25.32