

SOMMAIRE

4-5..... Des origines à aujourd'hui

6-9..... Nos Vins - La Fiore 

12-31... Nos Vins - La Collection 

32-39... Nos Vins - Rares 

40-41... Le Musée du Vin Brotte

42..... Comment commander ?

MAISON BROTTÉ
BPI-AV SAINT-PIERRE DE LUXEMBOURG
84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
WWW.BROTTEDIRECT.COM
INFO@BROTTEDIRECT.COM
TÉL. +33 (0)4.90.87.82.08

DES ORIGINES ...

Le vin occupe une place de taille au sein de la famille Brotte depuis deux siècles déjà. En 1880, M. Amouroux et M. Clouplet, ancêtres respectifs de Laurent et Christine Brotte, s'affairaient déjà dans les vignes. L'un à Châteauneuf-du-Pape, l'autre à Cairanne. Ces deux viticulteurs, qui représentent la 1ère génération de la Maison, ont planté et permis de pérenniser des vignes qui deviendront plus tard les Domaines Barville et Grosset.



La Maison Brotte est officiellement créée en 1931 lorsque Charles Brotte (2ème génération), fraîchement diplômé d'une école de commerce de Marseille, décide de créer sa propre société à Châteauneuf-du-Pape. La Maison Brotte commence ainsi à proposer une large gamme de vins de la Vallée du Rhône et se place parmi les pionniers en la matière.

Son fils Jean-Pierre Brotte (3ème génération) reprend l'affaire en 1970 et développe les marchés exports. Il est l'un des premiers de la vallée du Rhône à promouvoir ses vins outre-Atlantique, au Canada et aux Etats-Unis, mais aussi au Japon. Grâce à lui, nos vins sont aujourd'hui présents dans plus de 100 pays.

A partir de 2001, Laurent Brotte et son épouse Christine prennent le relais de l'entreprise familiale. Ensemble, ils améliorent les méthodes de vinification, développent le vignoble et subliment la qualité de leurs vins tout en façonnant le nom Brotte à travers le monde. Ils sont la 4ème génération.

... A AUJOURD'HUI

En 2015, l'année a été marquée par l'arrivée au domaine de la 5ème génération : Thibault et Benoît travaillent à présent aux côtés de leurs parents et viennent apporter fraîcheur et dynamisme à l'entreprise. Ce sont trois générations qui coopèrent au développement de la maison. Toujours plus investie dans son atteinte d'excellence et l'engagement écologique, le label bio est en route avec une certification complète prévue pour 2024.

«Nous recherchons l'authentique et pleine expression du Grenache de la Vallée du Rhône, afin d'offrir des vins fins se distinguant par la franchise de leur fruit, une remarquable onctuosité et une grande finesse.»

Laurent Brotte



LA FIOLE

La Légende de la Fiole remonte en 1952 au cours d'une rencontre entre un Vigneron de Châteauneuf du Pape et un artiste verrier renommé de la région.

Ensemble ils imaginent une bouteille aux formes galbées, qui rappelle les ceps de vieilles vignes de Grenache courbées par le vent de Mistral. Bien plus qu'une simple bouteille elle devient le flacon idéal pour un grand vin de Châteauneuf du Pape.

Pour cet écrivain semblant sorti d'un vieux chai, Charles Brotte crée une recette unique, complexe et non millésimée.

La Fiole du Pape née dans son authentique "Phiala" : flacon précieux en latin.

La Maison a l'exclusivité de la forme de la bouteille.

En avance sur son temps, son fils Jean Pierre initie les ventes de La Fiole du Pape à l'export dès les années 50 et en fait un succès inégalé.

En 2018 et 2019, la 4ème et la 5ème génération imaginent ensemble de nouvelles créations, modernes et dans la lignée de l'originale La Fiole du Pape : la Fiole Réserve est un cadeau élégant pour les amoureux du vin. La Fiole Vintage séduit les collectionneurs de vins rares.



Rogér Carrel & Michel Galabru



Jean Marais

CHATEAUNEUF-DU-PAPE LA FIOLE DU PAPE - ROUGE



Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault



Créé en 1952 par Charles Brotte. Sa forme unique représente la morphologie d'un cep de vigne frappé par le Mistral. Vignoble sur 350 hectares de l'AOC Châteauneuf-du-Pape.



Vinification séparée pour chaque cépage. Macération longue en cuves béton. Assemblage : 40% vins de réserve vieillis en foudres de 5 ans, 60% vins jeunes. Non millésimé : signe les choix de production d'une Maison. Qualité et caractéristiques constantes dans le temps.



Robe : rubis profond.
Nez : réglisse, mûres sauvages, cerise à l'eau de vie, épices.
Bouche : cerises noires, garrigue, champignons, notes fumées, poivre noir, poivre blanc, vins souple et rond, généreux. Finale fraise des bois.



5-7 ans.



Tartare de bœuf et ses petits légumes.
Sanglier en sauce.
Moussaka.
Plateau de fromages bleus.
Fondant au chocolat.
Cerises à l'eau-de-vie.



CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES
LA FIOLE RÉSERVE - ROUGE



Grenache, Syrah.



Parcelles de plusieurs Côtes-du-Rhône Villages communaux.



Vinification séparée pour chaque cépage.
Macération longue.
Fermentation malolactique en cuves béton.
Élevage : 12 mois en foudres centenaires et cuves béton. Vieillessement en bouteille : 1 mois.



Robe : rubis aux reflets violacés.
Nez : complexe et intense aux arômes de cassis, mûre, réglisse, épices, et poivre blanc.
Bouche : cassis, mûre, épices douces, poivre noir, réglisse. Excellent équilibre, belle longueur.



5-7 ans.



Toasts de foie gras aux truffes.
Canard laqué.
Côte de bœuf grillée.
Fromages affinés.
Fondant au chocolat noir.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
LA FIOLE VINTAGE 2010 - ROUGE
DANS SON COFFRET NOIR DORÉ



Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Terret Noir, Counoise, Muscardin, Vaccarèse.



Vin d'exception. La Fiole Vintage n'est produite que sur les meilleurs millésimes de l'appellation Châteauneuf-du-Pape.



Grenaches non éraflés, Syrahs, Mourvèdres et autres cépages sont vinifiés traditionnellement en cuves béton. Élevage en foudres de chêne.



Robe : rubis aux reflets rouges carmin.
Nez : liqueur de cerise, figue séchée, truffe blanche et noire, touches fumées.
Bouche : fruits à l'alcool, figue séchée, confiture de prune, bâton de vanille, tabac. Tanins fins, alcool très bien intégré.



5-7 ans.



Côte de bœuf.
Dinde farcie aux noisettes.
Confit de canard à l'armagnac.
Ragoût aux olives noires.
Fromages de chèvre.

CHATEAUNEUF-DU-PAPE
LA FIOLE VINTAGE 1972 - ROUGE
DANS SON COFFRET NOIR DORÉ



Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Terret Noir, Cunoise, Muscardin, Vaccarèse.



1972, année de création du Musée du Vin par Jeanne Brotte.



Grenaches non éraflés, Syrahs, Mourvèdres et autres cépages sont vinifiés traditionnellement en cuves béton.
Élevage en foudres de chêne.



Robe : rubis aux reflets tuilés.
Nez : noix, pruneaux, silex, fruits à l'alcool, figue, truffes, clou de girofle, notes fumées, écorce d'orange, cuir.
Bouche : fraîcheur étonnante pour son temps de garde, tanins fins, arômes de figue séchée, notes de tabac.
Finesse exceptionnelle qui n'a d'égale que sa longueur.



5-7 ans.



Chapon rôti farci aux châtaignes.
Confit de canard à l'armagnac.
Daube provençale aux olives noires.
Foie gras poêlé, réduction balsamique de truffes.
Fromages de vache crémeux, chèvre frais.



BROTTE

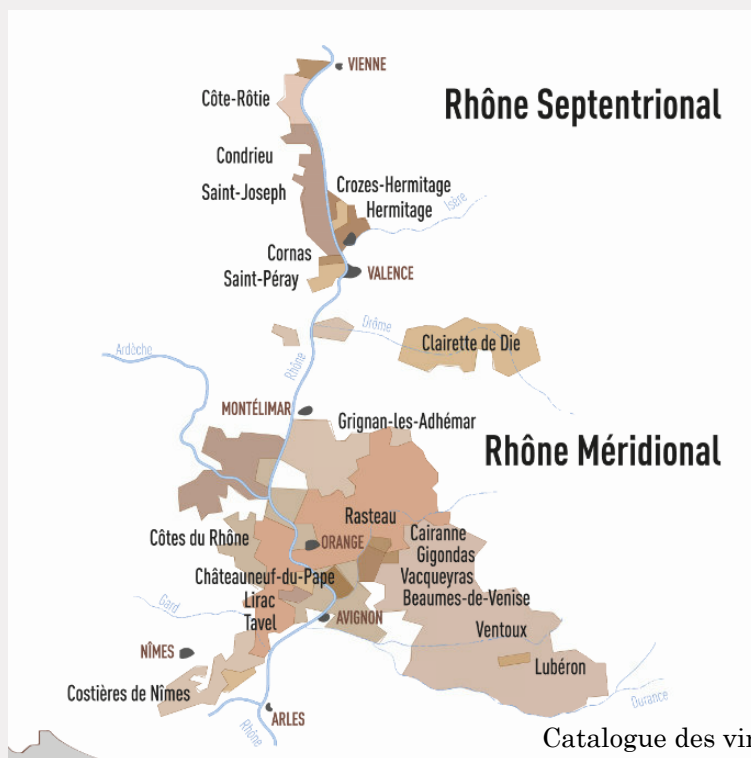
DEPUIS 1931

EXPERT DES VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



LA COLLECTION

Dans cette gamme, vous trouverez un large choix de vins de la vallée du Rhône. Du Nord avec Côte-Rôtie, en passant par Crozes-Hermitage ; puis plus au sud, Gigondas, Vacqueyras et Châteauneuf-du-Pape. La Maison Brotte sélectionne les meilleurs raisins pour donner naissance à des cuvées dignes de leur appellation.



CHATEAUNEUF-DU-PAPE LES HAUTS DE BARVILLE - ROUGE



Grenache, Syrah.



Expertise de la Maison Brotte sur l'AOC Châteauneuf-du-Pape.
Parcelles de plusieurs terroirs : galets roulés, calcaires éclatés, sables et safres.



Macération longue.
Élevage : 12 mois.
Syrahs : fûts de chêne français.
Grenaches : foudres de chêne centenaires.



Robe : rubis foncé aux reflets légèrement violacés.
Nez : fraise des bois, cerise noire, réglisse, bois d'ébène, cannelle.
Bouche : cerise noire, champignons sauvages, notes fumées, poivre noir et poivre blanc, finale sur la fraise des bois. Tanins fondus, vin frais et souple.



10 ans.



Côte de bœuf grillée.
Porcelet à la broche.
Gibier.
Bœuf bourguignon.
Chapon farci.
Pot-au-feu.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
LES HAUTS DE BARVILLE - BLANC



Grenache Blanc, Clairette, Roussanne, Bourboulenc.



Expertise de la Maison Brotte sur l'AOC Châteauneuf-du-Pape.
Grenaches et Roussannes sont issues du Domaine Barville. Bourboulencs, Clairettes proviennent des terroirs de Rayas.



Pressurage doux, débouillage.
Pas de fermentation malolactique.
Élevage : 6 mois en cuves inox.
Mise en bouteille : avril suivant la vendange.



Robe : jaune paille profond et brillant.
Nez : notes minérales, agrumes, citron jaune, pêche de vigne, poire, mangue.
Bouche : attaque fraîche, citron jaune, silex, touches salines, fruits jaunes mûrs, jasmin, agrumes.
Vin rond et élégant.



5-7 ans.



Tartare de poisson ou de coquilles Saint-Jacques.
Langouste à la plancha.
Pâté de truite.
Soufflé de brochet.
Croustillant de bar sauce aigre-doux.
Raie au beurre frais.
Volaille aux morilles.
Quenelles lyonnaises.

CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES LAUDUN
BORD ÉLÉGANCE - BLANC



Grenache Blanc, Clairette, Viognier, Roussanne.



Expertise de la Maison Brotte sur l'AOC Côtes-du-Rhône Villages Laudun.
Sol argilo-sablonneux recouvert de graves ou de pierres.



Débouillage sévère à froid.
Grenaches : vinifiés à température basse, soutirages.
Élevage : 6 mois sur lies fines.
Mise en bouteille : février après la récolte.



Robe : jaune or aux reflets verts.
Nez : complexe, parfumé, pomme verte, agrumes, noisette, abricot, miel, vanille, mangue bien mûre, jasmin, acacia.
Bouche : attaque fraîche, agrumes, fruits d'été frais, fruits jaunes mûrs, miel d'acacia, vanille, écorce de citron, bel équilibre.



5 ans.



Salades d'été.
Entrée de crevettes.
Poissons blancs.
Viandes blanches grillées ou en sauce.
Chèvre frais.
Crabe.
Saumon grillé.
Fromages à pâte dure.



CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES LAUDUN
BORD ÉLÉGANCE - ROUGE

CAIRANNE
CRÉATION GROSSET - ROUGE

Millésime
2019



Grenache, Syrah.



Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan.



Expertise de la Maison Brotte sur l'AOC Côtes-du-Rhône Villages Laudun.
Sol argilo-sablonneux recouvert de graves ou de pierres.
Culture raisonnée.



Expertise de la Maison Brotte sur l'AOC Cairanne.
Sol sablonneux recouvert de galets.
Culture raisonnée.



Syrachs : macération courte à plus faibles températures.
Grenaches : macération longue, températures plus importantes.
Élevage : 8 mois en cuves béton et foudres de chêne.



Macération longue.
Élevage : 9 mois en cuves béton et foudres de chêne centenaires.
Légère filtration.



Robe : rubis sombre.
Nez : fruits noirs, épices, touches de menthe, violette, vanille.
Bouche : baies sauvages, cerise noire, longue finale.
Tanins doux et fondus.



Robe : rubis foncé.
Nez : intense, framboise, groseille, cannelle, garrigue, arômes confiturés de prunes, sous-bois.
Bouche : épicée, fraise des bois, framboise, groseille, pain grillé. Vin onctueux et finale persistante.



5 ans.



5-7 ans.



Salade de fèves au chorizo.
Mijoté de bœuf au miel.
Filet mignon au roquefort.
Tarte aux fruits rouges.
Crème de chocolat noir.



Bavette grillée.
Porcelet grillé.
Ragoût de poulet aux olives vertes.
Terrine de lièvre.
Bœuf stroganoff.
Côtelettes d'agneau.
Gardianne de taureau.



TAVEL
LES ÉGLANTIERS - Rosé



Grenache, Syrah.



Le roi des rosés.
Situés sur la rive droite du Rhône, 3 terroirs différents : sables et argiles, galets roulés, calcaires.



Macération à froid courte.
Pressurage pneumatique.
Clarification.
Élevage sur lies fines.
Pas de fermentation malolactique.
Mise en bouteille : mars suivant la vendange.



Robe : rose saumon brillant.
Nez : délicat mélange de fruits rouges frais.
Bouche : attaque fraîche, fraise des bois, fruits frais d'été.
Rosé ample et intense.



2-3 ans.



Salades exotiques.
Sushis.
Cuisine asiatique.
Pizza.
Plats à base de crevettes.
Lasagnes aux fruits de mer.
Brandade de morue.
Fromages de brebis.

GIGONDAS
LA MARASQUE - Rouge



Grenache, Syrah.



Gigondas, un des 9 crus du sud de la Vallée du Rhône situé entre Orange et le Mont Ventoux.



Vinification traditionnelle en cuves béton.
Macération longue.
Fermentation à 28°C.
Élevage : 12 mois en foudres de chêne centenaires.



Robe : rubis sombre.
Nez : intense, épices, fruits rouges à noyau, vanille, réglisse, raisins secs.
Bouche : complexe, puissante, généreuse, cerise à l'eau-de-vie, fruits noirs et rouges confiturés.
Vin velouté et finale gouleyante.



10 ans.



Salade lyonnaise de gésiers et foies de volaille.
Saucisson truffé.
Caille rôtie.
Caille farcie au foie gras.
Daube provençale.
Carré d'agneau.

Millésime 2020



Millésime 2021



VACQUEYRAS
BOUVENCOURT - ROUGE

Millésime
2019



Grenache, Syrah.



Vacqueyras : cru de la Vallée du Rhône depuis 1990.
À proximité de Gigondas et Beaune de Venise.
Sols d'argiles rouges et de sables recouverts de galets roulés.



Macération post-fermentaire longue.
Fermentation malolactique en cuves béton.
Élevage : 12 mois en foudres de chêne centenaires.



Robe : rubis foncé.
Nez : intense, complexe, fraise, épicé et mentholé, cerise à l'eau de vie, pain d'épices, olive noire, cannelle.
Bouche : cerises noire et rouge, grande fraîcheur, épicée, fraise écrasée, truffe, sous-bois.
Texture charnue, finale longue.



10 ans.



Civet de lièvre.
Joue de bœuf marinée.
Épaule d'agneau.
Mousse au chocolat et son coulis framboise.

CROZES-HERMITAGE
LA ROLLANDE - ROUGE

Millésime
2021



100% Syrah.



L'AOC Crozes-Hermitage est située en bas de coteaux.
Sol argileux plus ou moins graveleux.



Macération courte en cuves inox.
Fermentation malolactique.
Élevage : 12 mois en cuves béton et foudres de chêne centenaires.



Robe : belle teinte violine.
Nez : intense, fruits rouges, camphre, violette, fruits noirs, poivre noir, notes torréfiées, réglissées et fumées.
Bouche : groseille, framboise, pain grillé, bâton de vanille, réglisse, cannelle. Vin rond et velouté, longue finale.



10 ans.



Viandes blanches.
Joue de bœuf marinée
Côtelettes d'agneau grillées.
Fromages type Saint Marcellin.

SAINT JOSEPH
MARANDY - ROUGE



100% Syrah.



Les vignes sont le plus souvent plantées en pentes raides, les sols sont composés de schistes et de granits.



Macération courte à froid.
Fermentation malolactique en cuves béton ou inox.
Remontage journalier.
Élevage : 6 à 12 mois en foudres de chêne centenaires.



Robe : violet brillant.
Nez : fruits noirs, menthe, violette, poivre noir, tabac.
Bouche : mûre, bourgeon de cassis, poivre noir, violette, bâton de vanille, toast.
Texture : finale très longue, ample.



5-7 ans.



Charcuterie fine.
Magret de canard séché.
Joue de bœuf marinée.
Épaule d'agneau.
Ravioles aux cèpes.
Fromages frais.

CONDRIEU
VERSANT DORÉ - BLANC



100% Viognier.



Les raisins proviennent de 1,5 ha plantés sur pentes escarpées, au sud-est de l'appellation, sur le coteau de « La Roche Coulante ».



Pressurage pneumatique.
Mise au clair à froid durant 12 heures.
Fermentation malolactique.
Élevage : 9 mois en fûts de chêne pour 35% du vin, les 65% restants en cuves inox.
Mise en bouteille : juin suivant la vendange.



Robe : jaune or brillant.
Nez : complexe, intense, pêche, amande douce, vanille, abricot sec, chèvrefeuille, miel d'acacia, coing.
Bouche : attaque souple. Citron vert, pêche de vigne, abricots secs, fruits jaunes mûrs, miel d'acacia, vanille, écorce de citron vert. Vin structuré et onctueux.



5-7 ans.



Poissons blancs en sauce.
Viandes blanches grillées.
Fromages de chèvre frais.
Bavarois de homard.
Blanquette de veau ou de cabillaud.

CÔTES-DU-RHÔNE
VIRIDI - ROUGE



Millésime
2018



CÔTES-DU-RHÔNE
SIGNATURE - ROUGE



Bouteille en
verre allégé



Grenache, Syrah.



Sol argilo-sableux très caillouteux.
Climat semi-méditerranéen très venté.



Fermentation à 28°C.
Deux remontages journaliers, délestage et bâtonnage des
lies. Très peu de sulfites.
Fermentation malolactique.
Élevage : 12 mois en cuves béton.



Robe : rubis plutôt intense aux reflets violacés.
Nez : intense, fruité, framboise, réglisse, foin coupé,
confiture de fraise, pain d'épices, sous-bois, garrigue,
violette.
Bouche : ronde avec une belle fraîcheur, beaucoup de fruits
rouges et noirs, confiture de fraise.



5-7 ans.



Apéritif.
Filet de bœuf.
Volaille grillée ou en sauce.
Salade de gésiers.
Fromage de chèvre frais aux herbes.



Bouteille en
verre allégé



Grenache, Syrah, Grenache blanc, Carignan, Clairette.



Thibault Brotte a imaginé un vin rouge à déguster très
frais, entre 8 et 10°C, comme un rosé.



Une méthode de vinification gardée secrète par la famille
Brotte.
Élevage : 3 mois en cuves béton.



Robe : rubis clair.
Nez : très fruité, fruits rouges frais, fruits jaunes, rose.
Arômes très proches d'un vin rosé.
Bouche : fraise, myrtille, framboise noire, beaucoup de
fraîcheur, des tanins subtils, facile à boire.



1 an.



Apéritif.
Salade de bleu et noix.
Volailles.
Côtes de porc grillées.
Pizzas.
Friands exotiques (samossas, nems...).



CÔTES-DU-RHÔNE
ESPRIT- ROUGE



Grenache, Syrah.



Expertise de la Maison Brotte sur l'AOC Côtes-du-Rhône. Sols argilo-calcaires et sableux bien exposés.



Fermentation en cuves béton.
Deux remontages journaliers, délestage et batonnage des lies.
Fermentation malolactique.
Élevage : 8 à 12 mois en foudres de chêne centenaires et cuves béton.



Robe : rouge profond.
Nez : petits fruits à noyaux, poivre, thym, garrigue, fruits à l'eau-de-vie avec le temps.
Bouche : ample et soyeuse. Notes de réglisse, fruits rouges, cerise noire. Tanins fins.



5 ans.

Omelette de champignons frais.
Filet de bœuf.
Burger maison.
Blanquette de veau.
Couscous.
Fromages crémeux de vache type Romans d'Isère.



CÔTES-DU-RHÔNE
ESPRIT- BLANC



Grenache, Clairette, Viognier.



Expertise de la Maison Brotte sur l'AOC Côtes-du-Rhône. Sols argilo-calcaires et sableux bien exposés.



Pressurage pneumatique.
Débourbage à froid pendant une nuit.
Pas de fermentation malolactique.
Élevage : 6 mois sur lies fines avec bâtonnages réguliers en cuves inox.
Mise en bouteille : mars ou avril suivant les vendanges.



Robe : jaune or lumineux avec reflets verts.
Nez : pomme verte, agrumes, pêche, citron confit, touche de miel, mangue, acacia.
Bouche : fraîche et souple. Fruits exotiques, pêche, fleurs blanches, pamplemousse.



2 ans.



Apéritif.
Salades de fruits de mer et agrumes.
Poulet aux écrevisses.
Ris de veau en sauce blanche.
Fromages de chèvre frais.



CÔTES-DU-RHÔNE
ESPRIT- Rosé

Grenache, Syrah.



Expertise de la Maison Brotte sur l'AOC Côtes-du-Rhône. Sols argilo-calcaires et sableux bien exposés.



Pressurage pneumatique en douceur et à faible pression. Pas de fermentation malolactique.
Élevage : 6 mois sur lies fines avec batonnages réguliers en cuves inox.
Mise en bouteille : mars suivant les vendanges.



Robe : lumineuse robe grenadine pâle aux reflets violacés.
Nez : ouvert et complexe, fruits rouges et jaunes, agrumes et rose.
Bouche : attaque fraîche. Bel équilibre entre le gras et la vivacité du vin, fraise, pamplemousse, agrumes, cerise. Longue finale.



2 ans.



Apéritif.
Soupe au pistou.
Taboulé.
Anchoïade.
Aïoli.
Salades estivales.
Charcuterie.
Émincés de poulet et petits légumes.

CÔTES-DE-PROVENCE
LES JEANNES - Rosé

Grenache, Syrah.



L'AOC Côtes de Provence s'étend sur 1800 hectares sur les Bouches-du-Rhône et les Alpes-Maritimes. Les Jeannes est une rencontre générationnelle entre femmes. Une création unique réunissant une jeune femme et son arrière grand-mère, portant toutes deux le même prénom, et ayant le même attachement aux vins rosés.



Vinification séparée de chaque cépage. Macération pelliculaire très courte. Fermentation en cuves inox. Pas de fermentation malolactique.



Robe : rose saumon brillant.
Nez : petits fruits rouges, pamplemousse, citron tendre.
Bouche : souplesse et fraîcheur, groseille, pamplemousse, jasmin. Joli gras.



2 ans.



Crudités.
Entrée de tomates.
Salade niçoise.
Taboulé.
Pâtes fraîches aux écrevisses.
Bouillabaisse.
Cuisine chinoise.
Viandes blanches.

IGP MÉDITERRANÉE
EDEN- Rosé



Grenache, Caladoc, Syrah, Vermentino, Merlot, Carignan, Marsellan.



Entre Valence et Marseille, les terroirs de l'Eden rosé rappellent la mer Méditerranée, l'art de vivre à la française et le sud de la France. Culture raisonnée.



Pressurage direct : seuls les premiers jus sont conservés. Décantation du jus pendant 36 heures. Pas de fermentation malolactique. Mise en bouteille : début janvier après les vendanges.



Robe : couleur saumon éclatante.
Nez : ouvert et complexe, agrumes, petits fruits rouges, fleurs blanches.
Bouche : vin croquant et frais. Agrumes, fruits d'été frais, zeste de citron.



2 ans.



Apéritif.
Entrées de tomates.
Salade niçoise.
Taboulé.
Cuisine de poisson indienne ou asiatique.
Viandes blanches.
Brochettes de dinde.

VIIGNIER
BAIES DORÉES - BLANC



100% Viognier.



Sol argilo-limoneux. Ensoleillement important.



Pressurage doux. Débourbage à froid pendant 48h. Pas de fermentation malolactique. Filtration tangentielle. Mise en bouteille : mars suivant les vendanges.



Robe : jaune or foncé.
Nez : intense, abricot, pêche, jasmin, abricot sec, miel d'acacia, coings, pêche bien mûre.
Bouche : fraîche et ample. Notes d'abricot, de pêche de vigne, de miel.



2 ans.



Apéritif.
Salades d'été.
Poissons blancs grillés.
Sushis.
Cuisine asiatique sucrée-salée.



LES VINS RARES

Voici nos vins d'exception issus de nos domaines et de crus de la Vallée du Rhône. Pour les amoureux de savoir faire unique et de cuvées raffinées, vous y trouverez de quoi combler vos papilles.



Millésime
2018

Jancis
Poussard
16,5/20

92
PTS.
WINE SICKLING.COM

CHATEAUNEUF-DU-PAPE SECRET BARVILLE - ROUGE



Vieilles vignes de Grenache.
Syrah, Mourvèdre.



Lieux-dits Coteau de l'Ange et Beurenard, au nord-ouest de l'appellation.
Coteau de l'Ange : sol argilo-limoneux recouvert de galets roulés.
Beurenard: sol argilo-calcaire.



Macération de 3 semaines.
Pigeage manuel uniquement.
Élevage de 18 mois.
Syrahs, Mourvèdres en fûts de chêne français.
Grenaches en amphores.
Mise en bouteille par gravité.



Robe : rubis aux reflets pourpres.
Nez : cassis, mûre, cerise à l'eau-de-vie.
Bouche : grande finesse et complexité. Ample et souple avec une belle fraîcheur, marquée par les épices comme le poivre et la réglisse.



10 ans.



Terrine de sanglier.
Bœuf bourguignon.
Civet de lièvre aux truffes.
Poularde au vin jaune.
Plateau de fromages crémeux de vache type Saint Marcellin et chèvre frais.



CHATEAUNEUF-DU-PAPE
DOMAINE BARVILLE - ROUSSANNE
BLANC

Millésime
2020

Millésime
2021



100% Roussanne.



Lieux-dits Bearenard et Pradel, au nord-ouest de l'appellation.
Sol d'argile recouvert de calcaires éclatés.
100m d'altitude.



Pressurage doux.
Fermentation et élevage : 55% du vin en fûts de chêne français et les 45% restants en amphores.
Assemblage en mars.



Robe : jaune or intense et brillant.
Nez : très complexe et exubérant, poire, pêche blanche, miel d'acacia, beurre frais, notes fumées, épices, brioche, mangue et jasmin.
Bouche : ample et soyeuse, bel équilibre entre rondeur et minéralité. Touches de poire, citron confit, vanille.



10 ans.



Saumon sauce hollandaise et pointes d'asperges.
Risotto crémeux aux cèpes.
Aile de raie au beurre frais.



CHATEAUNEUF-DU-PAPE
DOMAINE BARVILLE - ROUGE

Millésime
2018

Millésime
2019



Grenache, Syrah, Mourvèdre.



Lieux-dits Bearenard et Pradel, au nord-ouest de l'appellation.
Bearenard : sol argilo-calcaire.
Pradel : sols d'argiles rouges et de galets roulés.



Vinification séparée de chaque cépage.
Macération longue.
Élevage 12 mois : Syrahs, Mourvèdres, Grenaches tanniques en fûts de chêne français (1/3 neuf, 1/3 vin, 1/3 deux vins).
Grenaches souples en cuves béton et foudres de chêne centenaires.



Robe : rubis aux reflets légèrement violacés.
Nez : puissant, élégant, complexe. Frais avec des arômes de cassis et de poivre noir.
Bouche : vin souple et rond avec une belle fraîcheur. Notes de cerise noire, épices, réglisse. Tanins fins et longue finale.



10-15 ans.



Côtelettes d'agneau.
Filet de bœuf truffé.
Gibier en sauce.
Risotto aux cèpes
Moelleux au chocolat.



CAIRANNE
DOMAINE GROSSET - ROUGE



Grenache, Syrah, Mourvèdre.



Lieu-dit Les Douyes.
Sols argilo-sableux et caillouteux.



Macération longue.
Élevage : Syrahs, Mourvèdres en fûts de chêne français (1/3 neuf, 1/3 un vin, 1/3 deux vins). Grenaches plus souples en amphores.
Légère filtration.



Robe : rubis aux reflets rouges grenats.
Nez : élégant, fin, complexe, petits fruits rouges, épices.
Bouche : souple et frais. Notes de groseilles, confiture de fraise, touches de cuir. Belle longueur.



10 ans.



Porcelet grillé.
Gibier.
Terrine de lièvre.
Côtelettes d'agneau.
Gardianne de taureau.



CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES LAUDUN
CHÂTEAU DE BORD - ROUGE



Syrah, Grenache, Viognier.



Le Château de Bord est situé à flanc de coteaux sur une succession de terrasses.
Sol argilo-calcaire.



Syrahs et Viogniers sont vinifiés ensemble.
Les Grenaches sont vinifiés séparément.
Élevage de 12 mois : Syrahs et Viogniers en fûts de chêne français et Grenaches en cuves béton et foudres de chêne centenaires.
Légère filtration.



Robe : rubis profond.
Nez : complexe et intense, cerise, fraise, épices, bourgeon de cassis, notes de mangue, poivre noir.
Bouche : frais et rond, touches de fruits noirs et de poivre.



10 ans.



Côtelettes d'agneau.
Filet de bœuf truffé.
Risotto aux cèpes.
Moelleux au chocolat.



CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES LAUDUN
CHÂTEAU DE BORD - BLANC



Syrah, Grenache, Viognier.



Le Château de Bord est situé à flanc de coteaux sur une succession de terrasses. Sol argilo-calcaire.



Syrachs et Viogniers sont vinifiés ensemble. Les Grenaches sont vinifiés séparément. Élevage de 12 mois : Syrachs et Viogniers en fûts de chêne français et Grenaches en cuves béton et foudres de chêne centenaires. Légère filtration.



Robe : rubis profond.
Nez : complexe et intense, cerise, fraise, épices, bourgeon de cassis, notes de mangue, poivre noir.
Bouche : frais et rond, touches de fruits noirs et de poivre.



10 ans.



Côtelettes d'agneau.
Filet de bœuf truffé.
Risotto aux cépes.
Moelleux au chocolat.



CÔTE-ROTIE
LES MURETS - ROUGE



100% Syrah



« Les Murets » : un hommage aux terroirs soutenus par des murs de soutien en pierre brune, « les cheys ». Les parcelles de vignes sélectionnées pour cette cuvée s'étendent en gradins autour de la commune d'Ampuis.



Culture raisonnée du vignoble. Vendange en vert et vendange effectuées à la main. Egrappage puis foulage des raisins. Fermentation alcoolique puis macération longue de 20 jours en cuve d'acier inoxydable à une température de 28°-30°C. Fermentation malolactique puis élevage en fûts de chêne de 2 ou 3 vins pendant au moins 12 mois.



Robe : pourpre très sombre
Nez : intense et fin. Framboise, cassis, mûre. Notes de vanille, réglisse.
Bouche : frais et marqué par les fruits noirs. Texture fine et délicate. Garde et longueur d'exception.



10 ans.



Entrées parfumées à la truffe.
Rognons grillés à la moutarde.
Viandes fines et champignons sauvages.
Fromages forts, chèvre sec.

LE MUSÉE DU VIN

depuis 1972

Dans le bas du beau village de Châteauneuf-du-Pape, Le Musée du Vin BROTTE est un lieu unique, riche en informations et émotions, entre passé et modernité. Vallée du Rhône, cru de Châteauneuf-du-Pape, viticulture et élaboration du vin y sont présentés de façon ludique et pédagogique, historique et actuelle. Grands visuels rétro éclairés, films, fûts... plongent les visiteurs dans la région, les vignes et les chais.

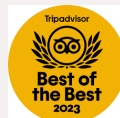
Une collection exceptionnelle de vieux outils datés, pour le plus ancien, du XIV^e siècle, agrémentent le parcours. L'effet est saisissant !

Fière de son savoir-faire et de ses vins, la Famille Brotte vous invite à l'issue de la visite à une dégustation et des conseils en boutique, par nos sommeliers experts.

ENTRÉE PAYANTE, POUR PLUS D'INFORMATIONS :

WWW.MUSEEDUVINBROTTE.COM

04.90.83.59.44



I M M E R S I O N



T
E
R
R
O
I
R



P É D A G O G I E



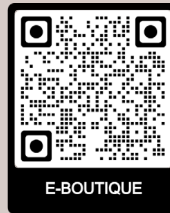
INFORMATIONS PRATIQUES

- * VISITE AUDIOGUIDÉE EN 6 LANGUES (FRANÇAIS, ANGLAIS, ALLEMAND, CHINOIS, PORTUGAIS, RUSSE)
- * PARKING PRIVÉ DEVANT L'ÉTABLISSEMENT
- * ACCÈS AUX PERSONNES À MOBILITÉ RÉDUITE
- * ACCUEIL VÉLO
- * CB, CHÈQUE ET ESPÈCES ACCEPTÉS
- * DURÉE DE LA VISITE 45 MINUTES

COMMENT COMMANDER ?

SUR NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE

WWW.BROTTEDIRECT.COM



PAR TÉLÉPHONE

04.90.87.82.08 OU 04.90.83.70.07

PAR COURRIER

DEMANDER NOTRE BON DE COMMANDE PAPIER AU

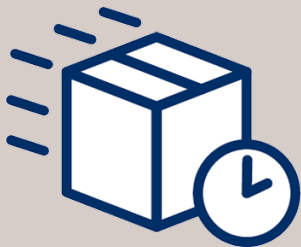
04.90.87.82.08 OU 04.90.83.70.07

OU

MAISON BROTTÉ - SERVICE VPC -BP1

84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

LIVRAISON PARTOUT
EN FRANCE MÉTROPOLITAINE.



- 5 À 8 JOURS OUVRÉS
- LIVRAISON AVEC RENDEZ-VOUS
- OFFERTE À PARTIR DE 300€ D'ACHATS