LA
BERGERIE
DE FENOUILLET
BIENVENUE EN TERRE VIGNERONNE
AOP PIC SAINT LOUP

# L'AVENTURE

Au terme d'une longue recherche de notre paradis, il y eut une ultime visite, en Languedoc, au cœur du Pic Saint Loup, La Bergerie de Fenouillet. Des bois et des vignes à perte de vue, avec en son centre de vieilles bâtisses datant du 12e siècle. C'est là que nous avons posé nos valises et nos outils. Nous avons ensuite bâti, défriché, cultivé, soigné.

LA BERGERIE DE FENOUILLET

# UNE TERRE CHOISIE

C'est avant tout l'histoire de Toni Schuler, un passionné de vins, œnologue, qui pilotait sa société de négoce jusqu'à ce beau matin où l'envie de devenir vigneron fut plus forte que tout. C'était en 1999. Il arrêta le commerce des vins en Allemagne et en Suisse, pour chercher son vignoble dans le sud de la France, La Bergerie de Fenouillet. Le domaine était vaste, les projets étaient nombreux et ambitieux.

Dès 2002, il convainc Michel, homme du vin chez un négociant, de franchir le pas pour élaborer ses vins avec lui. Le reste de l'équipe a suivi : Olivier, Laurent, Sébastien, Pierre, et n'est jamais repartie. C 'est au cœur de cette biodiversité protégée, dans des relations franches et humaines, que chacun d'entre nous y a trouvé sa place.

# AVEC PATIENCE, COURAGE ET DÉTERMINATION

Dans les pinèdes, Michel grimpait aux cimes des arbrespour indiquer à Toni, équipé de perches en bambou, où baliser les parcelles à défricher. L'aventure commença ainsi.

Pour ensuite accueillir dignement les raisins, nous avons bâti ce chai ultra fonctionnel de 10 mètres de haut, tout en pierre et semi enterré. Il accueille cuves, foudres et barriques dans des conditions optimales. S'ensuivit l'adoption des animaux et la mise en route d'une polyculture. Et puis comme nos 1ers gîtes connaissaient un vif succès nous nous sommes lancés dans le vaste chantier de restauration de 900 $m^2$ de vieilles pierres du 12e pour accueillir de nouveaux hôtes. L'aventure ne s'arrêtant jamais, nous aurons certainement encore de nouvelles idées et de nouveaux projets.

# DES TÊTES & DES GUEULES

Ici tout le monde est baptisé, sauf les abeilles trop nombreuses. Même l'arbre majestueux qui veille soigneusement sur Stan et Fredo (les ânes) répond au doux nom de Patriarche. C'est notre façon de laisser chacun trouver sa place. Vous découvrirez toute l'équipe, des collaborateurs aux enfants voyageurs et pas moins travailleurs.

# GÎTES

Restaurer les vieilles pierres du 12e siècle, faire renaître l'harmonie de ce lieu, voilà un projet de taille qui nous captive depuis quelques années. Des grands gîtes familiaux aux demeures intimistes, du farniente au bord de la piscine aux excursions des 120 ha de nature, il y en a pour tous les goûts.

LA BERGERIE DE FENOUILLET

# LES INTIMISTES

C'est le dernier chantier en cours. Comme une évidence, il fallait raviver ce lieu, sans le dépouiller de son harmonie. C'est chose faite : 3 gîtes vont bientôt charmer les amoureux de nature.

Eco-conçus avec des matériaux nobles et chaleureux, ils vous proposent des espaces mi-intérieur, mi-extérieur. Combinaisons de loggias et de lofts, ils sont regroupés autour d'une grande cour intérieure pleine de charme d'antan, où naturellement on se retrouve autour d'un verre. Ici l'intimité protégée de chaque gîte s'accompagne d'une large vue dégagée sur la garrigue et le Pic.

# les Familiaux

Toni, père de 5 enfants et grand-père de 4 petits-enfants, a conçu ces gîtes pour être apaisants, fonctionnels et ouverts sur l'extérieur. C'est ainsi qu'il a imaginé ce belvédère au dessus de la cave, avec sa terrasse en coursive, qui entoure les 2 gîtes, à grande capacité (8 et 9 personnes). Cela fait maintenant 10 ans que nous accueillons les mêmes hôtes, qui chaque année viennent prendre ici leur respiration, qu'ils soient en stage de yoga, en famille, entre copains ou en amoureux.

# LES VINS

L'appellation Pic Saint Loup, la plus renommée du Languedoc-Roussillon a officiellement vu le jour en 2016. Cette reconnaissance ne fait que renforcer l'ambition et la rigueur des vignerons qui souhaitent porter haut ce cru. Pépite méditerranéenne pour son élégance dans un vignoble à l'origine exubérant.

LA BERGERIE DE FENOUILLET

# DE L'ÉCLAT

Les vins du Pic Saint Loup réputés pour leur finesse et leur fraîcheur inhabituelle voient leur personnalité renforcée sur la Bergerie de Fenouillet.

En quête de finesse et de pureté, c'est à la vigne que nous révélons leur caractère, c'est en cave que nous le respectons.

16/20 Le Point SPÉCIAL VINS

## LA PIQUE

### AOP LANGUEDOC BLANC 2017

40% GRENACHE BLANC,
30% VERMENTINO,
15% ROUSSANNE,
15% MARSANNE

*Vinification : 2/3 en cuve inox, 1/3 en barrique avec une fermentation malo-lactique.*
*Elevage : 8 mois sur lies fines en cuve inox.*
*Nez : frais d'agrume, une bouche ample, harmonieuse, fruitée et longue.*

*Il s'accorde tant avec le poisson qu'avec les viandes blanches, les tians de légumes, les fromages de chèvre et à pâte dure.*

PV particulier 14,90 € TTC

## SONNAIL

### AOP LANGUEDOC ROUGE 2018

60% CARIGNAN,
20 % MOURVÈDRE,
20 % GRENACHE NOIR

*Un terroir argilo-calcaire à forte pierrosité.*
*Vinification traditionnelle avec pigeage manuel cuvaison 3 semaines. Elevage cuve 5 mois.*
*Cuvée qui met à l'honneur Le Carignan, cépage sudiste par excellence. Du fruit un peu d'épices, une belle fraîcheur, souplesse des tanins fins.*

*C'est le compagnon idéal de la cuisine méditerranéenne.*

PV particulier 12,10 € TTC

## LES CLAPAS

### AOP PIC SAINT LOUP 2017

50% SYRAH, 50% GRENACHE

*Vinification : vinification cépage par cépage, pigeage manuel quotidien en préfermentaire, élevage sous marc.*
*Elevage : 8 mois en cuve inox.*
*Nez : vin sur le fuit, groseille, cerise, avec des tanins fins et du velouté.*

*Ses compagnons idéaux sont le lapin et le canard. Il s'accordera aussi avec une cuisine épicée ou tout simplement avec une simple grillade.*

PV particulier 15,10 € TTC

# AVEC PATIENCE

Bien élevés, nous privilégions la profondeur à l'ampleur. Adeptes des vins agiles, des bons compagnons, nous soignons la précision et la longueur de chaque gorgée.

16/20 Le Point SPÉCIAL VINS

## LE REDON

### AOP LANGUEDOC 2016

33% SYRAH, 33% GRENACHE, 33% MOURVÈDRE

*Vinification : vinification cépage par cépage, pigeage manuel quotidien en préfermentaire, élevage sous marc.*
*Elevage : 12 mois en foudre et barrique*
*Nez : complexe d'épices et de garrigue.*
*Vin sur le fruit, cerise et fraise, aux tanins veloutés, enrobés, juteux, charnus – commentaire O. Bompas*

*Les plats mijotés de viande blanche et de gibiers apprécieront sa compagnie.*

PV particulier 14,10 € TTC

## ICARE

### AOP PIC SAINT LOUP 2017

50% SYRAH, 30 % MOURVÈDRE, 20% GRENACHE

*Sélection parcellaire à forte pierrosité.*
*vinification cépage par cépage, pigeage manuel quotidien en préfermentaire.*
*Elevage 12 mois en foudre et barrique.*
*L'agilité d'Icare alliée à sa puissance. De la délicatesse, des tanins fondus, une bouche ample, une finale longue.*

*Il accompagne les chairs toutes aussi subtiles : lapin, canette et canard. La cuisine indienne saura aussi se marier élégamment.*

PV particulier 18,10 € TTC

# LES FUSELÉS

Les 1res notes et l'attaque ont guidé l'élaboration de ces cuvées.
Surprendre par la vivacité et la richesse aromatique et prolonger cette 1re sensation.

Le choix de l'IGP, c'est aussi le choix des cépages, expressifs et complémentaires.

## LA HULOTTE

**IGP SAINT GUILHEM LE DÉSERT, VAL DE MONTFERRAND 2018**

SAUVIGNON, CHARDONNAY, MARSANNE, VERMENTINO

*Vinification cépage par cépage à basse température, fermentation malo-lactique, élevage sur lies fines, bâtonnages réguliers.*

*Très aromatique, un bouche riche, aromatique et équilibrée*

PV particulier 10,50 € TTC

## STAN & FREDO

**IGP SAINT GUILHEM LE DÉSERT, VAL DE MONTFERRAND 2018**

GRENACHE, SYRAH

*Vendange de nuit, pressurage direct, vinification à froid, fermentation malo-lactique.*

*Des notes de fruits rouges, une bouche ample, un vin de repas toutefois aérien.*

PV particulier 9,80 € TTC

# Vergers & Animaux

L'histoire a commencé en 2013 par un simple service rendu : accueillir 3 brebis sans prairie. Depuis le troupeau s'est agrandit, 50 moutons paissent sur nos terres. Pour les abeilles, bis repetita ; il s'agissait d'un dépôt temporaire de ruches. Depuis elles se sont sédentarisées. Quant aux deux ânes, Stan errait dans le village voisin, des « bienveillants » lui ont indiqué le chemin. Fredo, a été invité à lui tenir compagnie. Et pour le plaisir de tous, nous avons arboré le domaine d'oliviers et de vergers, qui enrichissent la biodiversité de cet écrin.

LA BERGERIE DE FENOUILLET

# Brebis

Capucino, Tinta Lupi, Tripatte, Bonne Maman, Diabolino. Reconnaissables avec leurs cornes enroulées autour de leurs oreilles, elles sont toutes aussi distinctes par leur personnalité. De race raïole, avec leurs silhouettes longilignes de marcheuses, elles se plaisent dans ces grands espaces de garigue, qu'elles ne quittent jamais. Nos bergers ce sont Olivier et Simone, qui aux vacances est toujours entourée de galopins. Mais ici tout le monde en prend soin : leur trouver de l'herbe, semer l'orge et le blé, les assister aux naissances, soigner les blessures, ramasser le foin et enfin les tondre se confectionner des bonnets et chaussettes avec leur toison.

# Abeilles

Pas moins de vingt-cinq ruches pollinisent la flore du domaine et des alentours, soit environ 1 500 000 abeilles qui entretiennent la diversité et la bonne santé de nos pousses. Nos ruches sédentaires amènent les ouvrières à s'adapter au calendrier des floraisons de Fenouillet. Le miel collecté, dégusté les yeux fermés, nous plonge dans les effluves de la garrigue.

# Oliviers & Vergers

Pour parfaire cette terre hospitalière, il manquait à la photo de familles des fruitiers. Nous avons d'abord accueilli des oliviers centenaires, auxquels de jeunes congénères sont venus tenir compagnie ; nous produisons ainsi notre huile d'olive. Puis nous avons orné nos terrasses de grenadiers et de figuiers Ils sont censés garnir les paniers de nos hôtes mais pour l'heure ils colorent le paysage.

# UN CHOIX PARTISAN

S’engager pour un monde meilleur peut prendre différentes formes. Ici nous aimons combiner les approches, s’intéresser à l’eau, la terre et la biodiversité. Quand chaque migrateur vient marquer sa saison, rolliers, guêpiers, huppes fasciées, p’tits ducs, nous avons le sentiment d’avoir compris quelque chose d'important.

LA BERGERIE DE FENOUILLET

# L'Eau

« L'eau est juste sous nos pieds, sa qualité est entre nos mains », telle est la situation résumée par Michel. En effet, le captage des eaux de Fenouillet se situe en plein cœur de la propriété, il fournit en eau les habitants des trois communes environnantes.

Bien avant le Grenelle de l'Environnement, nous avions adapté notre façon d'entretenir le sol avec les agriculteurs voisins. Depuis nous entretenons les fossés, les haies, les abords des vignes. Nous enherbons et travaillons régulièrement nos sols et nous nourrissons biologiquement notre terre.

# le Bio

L'étape suivante pour la Bergerie de Fenouillet était la conversion en Agriculture Biologique, engagée en 2019. Il s'agit bien plus d'une officialisation de nos méthodes que d'un changement de pratique. L'étiquetage AB est à notre avis plus réducteur que notre démarche globale, mais nous sommes convaincus qu'il facilite aussi la communication et la confiance.

# LA BIODIVERSITÉ

En plus de nos brebis, abeilles, ânes, oliviers, fruitiers, nous prenons le temps d'accueillir une association protectrice de la nature liée à l'Hôpital de la Faune Sauvage de Laroque. Celle-ci organise régulièrement des lâchers d'animaux rares sur notre vaste propriété, après les avoir remis en forme. Il n'est pas rare ainsi d'entendre le hululement de la hulotte et de la chouette chevêche, de sentir la présence des faucons crécerelles planer au-dessus de nos têtes ou d'apercevoir les chauves-souris rentrer dans leurs abris. Tous ces bruits, odeurs, grouillements sont une preuve vivante de la bonne santé de cette biodiversité.

# UNE FAMILLE

## Une transmission à la 2de génération, fratrie de 5 enfants, engagés par la même passion familiale.

**DOMAINE**
*La Bergerie de Fenouillet rentre dans sa 1re année de conversion biologique et officialise ses pratiques biologiques déjà mises en place.*

**SUPERFICIE**
*120 ha d'un seul tenant, dont 30 ha de vignes, 18 ha de prairies, 2,5 ha de chênes truffiers, 1,5 ha d' oliviers, 1 ha de grenadiers et figuiers.*

**NOS PRODUCTIONS**
*Vins des AOC Pic Saint loup, Languedoc et IGP St Guilhem le Désert, agneaux élevés en plein air intégral, chaussettes et bonnets en laine raïole, miel, huile d'olive, grenades, figues.*

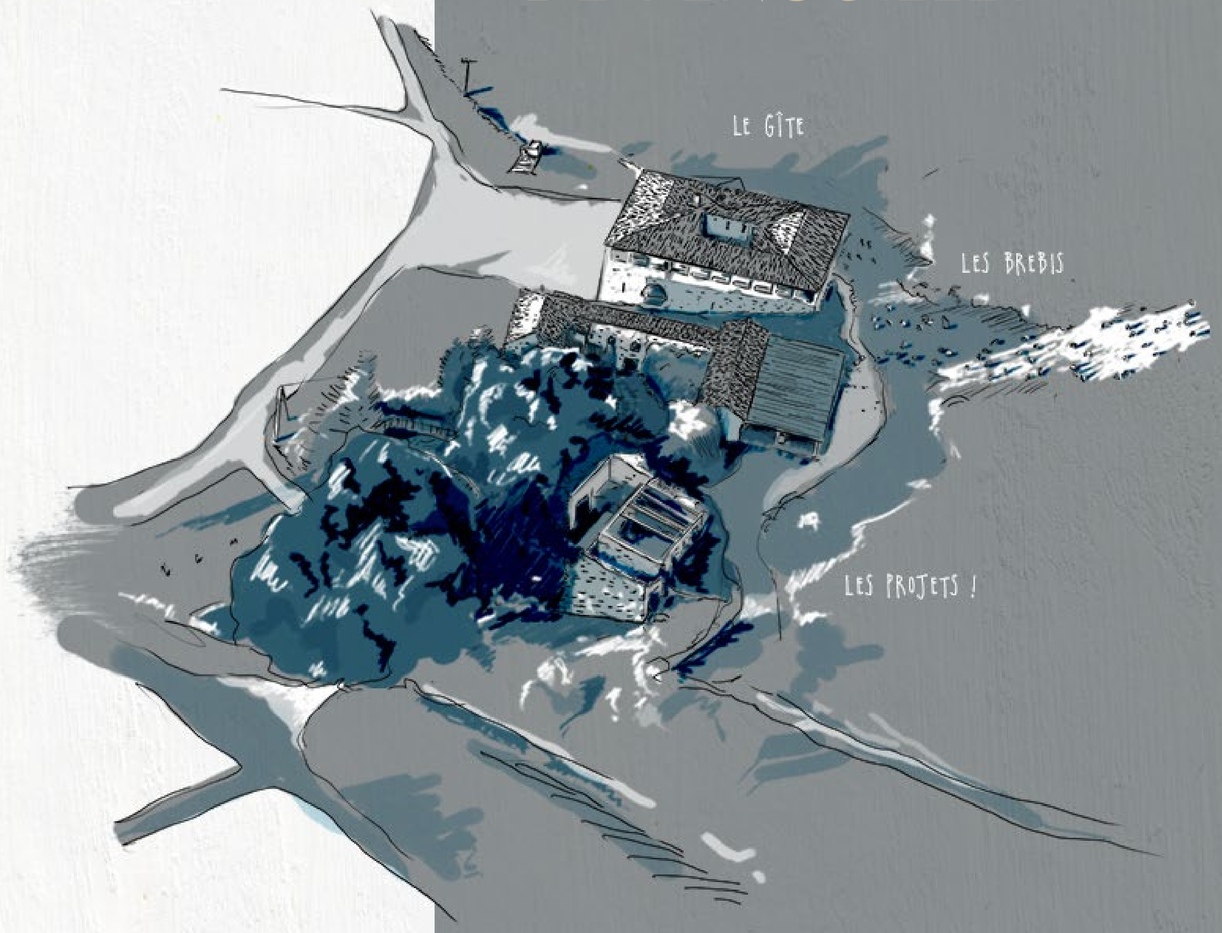
**TERROIR**
*Petites parcelles de moins d'1 ha sur coteaux argilo-calcaire avec forte pierrosité.*

**ENCÉPAGEMENT**
*Syrah 5,5 ha, grenache 8 ha, mourvèdre 2 ha, carignan 2 ha, grenache blanc 1,5 ha, vermentino 1 ha, roussanne 1 ha, marsanne 1,5 ha, sauvignon 1,5 ha, chardonnay 1 ha, cabernet-sauvignon 5 ha.*

**LA CONDUITE DU VIGNOBLE**
*Situé juste au dessus de la source de captage d'eau du Fenouillet, les pratiques au vignoble sont biologiques. Nous travaillons mécaniquement nos sols et nous enherbons de nombreuses parcelles l'hiver. Nous limitons volontairement les rendements à 35 hl/ha.*

**AU CHAI**
*Vaste chai semi enterré de 10 m de haut. L'atelier de vinification contient 40 cuves en inox thermorégulées de 15 hl à 84 hl. Son chai d'élevage compte 9 foudres, 10 demi-muids, 20 barriques de 500l.*

**PRODUCTION ANNUELLE**
*100 000 bouteilles*

**GÎTES ET SÉJOURS**
*6 gîtes, de 2 à 9 personnes, 2 et 3 épis, éco-conçus avec des matériaux nobles. Séjours agrémentés de « RDV découverte » : soin et tonte des brebis, vendange en vert, lâchers d'oiseaux rares après leur convalescence, ateliers dégustation.*

## ESQUISSE DE LA BERGERIE DE FENOUILLET