



## > Rapport des vendanges

Tout commença par une croissance de la vigne assez idyllique: bonnes conditions climatiques et maladies évitées.

L'approche de la fin de maturation des raisins fut un peu moins enjouée. En effet, une chaleur intense s'abattit sur le Sud de la France à partir de la mi-août.

Mais le travail pointu effectué au préalable dans les vignes a permis de ne pas affecter les raisins.

Cette année est caractérisée par une récolte faible compensée par une grande qualité de raisins.

La production de blanc connaît une baisse de 20% par rapport à l'an passé. Les rouges, quant à eux, ont baissé de 25%.

### Condition Climatiques

L'hiver fut sec et doux.

La végétation a démarré tôt cette année grâce à un mois de mars ensoleillé.

Avril a apporté la pluie nécessaire dont nous avons manqué au cours de l'hiver.

L'uniformité des grappes de raisins a permis de développer de formidables tanins et de parer aux maladies cryptogamiques.

En dépit d'une pression d'Oidium au delà de la normale cette année, nos raisins n'ont montré aucun signe de maladie.

Juin, juillet ainsi que la première partie du mois d'août ont été marqués par une grande amplitude thermique -différence de température entre le jour et la nuit-. Ceci a permis aux raisins de bénéficier de nuits fraîches permettant de compenser les journées chaudes.

Il y eut aussi beaucoup de vent et des conditions de sécheresse relatives. Mais l'utilisation maîtrisée de l'irrigation, notamment sur les jeunes vignes, a pallié à un manque d'eau probable.

La faible humidité -plus importante que l'amplitude thermique habituelle- et les conditions météorologiques assez idéales sur une grande partie de l'été nous ont rendu confiants quant à une récolte de qualité.

Le 15 août nous a apporté quelques frayeurs avec 10 jours et 10 nuits de chaleur intense. La température, quasi-caniculaire, a atteint les 40° en journée et les nuits n'ont permis aucun rafraîchissement.

La végétation abondante a pu protéger les grappes de raisins du soleil brûlant. L'irrigation, utilisée à propos, a permis d'anticiper la vague de chaleur qui aurait pu avoir un aspect négatif sur les vignes.

Le raisin a ainsi mûri tranquillement, à son rythme. La température élevée n'a pas affecté l'équilibre phénolique. Nous n'avons noté aucune incidence sur le degré d'alcool, le PH et l'acidité.



### Les vendanges

Le 25 Août, à 2h00 du matin, nous avons débuté les vendanges 2009. C'était approximativement une semaine plutôt que la normale. L'air était encore tiède sur le Domaine.

Nous avons commencé par le 'Sauvignon Blanc' et sommes passés au 'Chardonnay' au fur et à mesure de la maturité des raisins; parcelle après parcelle.

La récolte s'est poursuivie par le Viognier le 1er septembre. Puis ce fut le tour du Rosé le 9. Les vendanges ont toujours lieu pendant la nuit afin de conserver les arômes.

Notre équipe de vendangeurs porte une attention toute particulière à la conservation et au transport du raisin afin d'en préserver toutes ses qualités: arômes et fraîcheur.

Les raisins sont ensuite conservés à une température comprise entre 8 et 14°C pendant qu'ils sont transportés à la presse.

Les vendanges des vins rouges ont débuté le 10 septembre.

Après la cueillette, un tri manuel sur table est effectué afin d'assurer une qualité irréprochable au raisin.

6 ouvriers spécialisés sont préposés à cette tâche.

Nous rentrons environ 25 à 30 tonnes par jour de raisins rouges de nos différentes parcelles.

Cette année, Laurent va diminuer légèrement le temps de macération des raisins afin d'exacerber les arômes et la fraîcheur des vins sans compromettre son style unique.

Ses Syrahs macéreront avec leurs peaux 10 jours pour les vins sur le fruit, à consommer jeune tels Père & Fils. Pour des vins comme Larmes des Fées, où nous allons rechercher plus de concentration, la macération pourra atteindre 30 jours.

Cette année notre équipe de vendangeurs s'est encore internationalisée. Nous remercions particulièrement: Marie Verges, Sylvia teste, Atjan van der Wijngaard (Netherlands), Susan Parker (Canada), Zari Brahim and of course Fabien, notre nouvel œnologue.



# > Revue de presse Press book

**DAILY EXPRESS**

## WINE OF THE WEEK



Students are renowned for enjoying a little – ahem – tippie now and again but they don't always have to opt for the cheapest option. If you're enjoying an Indian summer then how about a refreshing rosé such as Fish Hook's Pinotage Rosé (£6.49, Sainsburys/Tesco). Or, for an impressive and tasty accompaniment to lamb, try the aromatic Saint Chinian Château Cazal Viel Cuvée des Fées (£8.99, Majestic). For more great wine offers, call The Express Wine Club on 0845 620 9980.



## The Daily Telegraph

★2008 Cazal Viel Sauvignon Blanc Cuvée Finesse, 13%vol, France, (£5.99 reduced from £6.99 if you buy two as part of a mixed case; Majestic). Laurent Miquel, whose family has owned the Cazal Viel estate in Languedoc since the 1790s, makes one of my all-time favourite viogniers which he markets under his own name. His skills are to the fore here too, with this crisp, citrusy sauvignon, aged on its lees to give extra weight and body. Try it alongside pan-fried trout and capers.



## WOMAN & HOME TIM ATKIN



## SUMMER SECRETS

Tim Atkin lets us in to his secret cellar to share his hot tips on what to drink while enjoying the last of the sunshine

### 7 2007 LAURENT MIQUEL NORD SUD VIOGNIER, VIN DE PAYS D'OC (£8.49, 13.5%, Tesco)

Viognier can be a bit of a one-glass wine when it gets overripe, but this is a beautifully balanced white from the talented Laurent Miquel, with restrained alcohol, a hint of subtle oak, a creamy texture and ripe, stone-fruit characters.

## THE IRISH TIMES

Read this article at : <http://www.laurent-miquel.com/us/articles.html>

WORDS JACINTA DELAHAYE

## Young wine dyna

A stint as a language-student in the south of France gave Neasa Corish an world of wine-making – and her husband – Laurent Miquel. Now, they are

**W**HEN SR BARNABAS of Muckross Park College, Donnybrook sent Neasa Corish off to the south of France to improve her linguistic skills, little did she know how life-changing that decision would become.

It was the summer of 1995 and after Corish had completed her Leaving Certificate, Sr Barnabas arranged for her to stay at Valras Plage (a seaside town in the Languedoc region) to experi-

and was asked to sign the visitors' book. The realisation dawned that theirs was much more than a summer fling but life had to carry on. Corish continued her studies in Trinity while working part-time in a Dunnes Stores off-licence. Summers saw her in France selling wine at Miquel's family vineyard wine boutique. This helped improve her French, her wine knowledge and, of course, her love for Miquel. In 1996, at his father's request, he moved per-

le journal de  
**montréal**

Faugères 2006 Saga Pegot

27.00\$ (22) ★★★ 1/2 \$\$\$

Très beau vin du Languedoc, de Syrah, bien coloré sans qu'il soit du tout opaque, qu'on doit à un jeune ingénieur, Laurent Miquel, né dans une famille de vigneron. Un bouquet large, de fruits rouges, et au boisé de qualité, une bouche bien charnue, corsée - je croyais dans ce cas avoir affaire à un vin rouge de la vallée du Rhône. Très réussi, et à prix correct. 96 caisses.

Vin de Pays d'Oc 2007 Viognier Vérité

25.00\$ (21) ★★★ 1/2 \$\$\$

Pur hasard: ce vin blanc du Languedoc est lui aussi produit par Laurent Miquel... Élaboré avec uniquement du Viognier, nettement moins aromatique qu'on ne s'y attend de ce cépage, il s'agit d'un vin de corps moyen, au boisé discret et bien marié à l'ensemble. Et puis d'une distinction faisant qu'on pouvait se croire en Bourgogne! Ainsi va la dégustation à l'aveugle. 71 caisses.

# > REPORTAGE / COVERAGE LES AUZINES

Since we first moved up to les Auzines in March we have been kept busy! Visits from our clients and friends from all parts of the globe were a highlight, as it really is a place to be shared and enjoyed. We welcomed visitors from India, Turkey, China as well as less exotic locations. In the future we hope that you will continue to visit and follow us on our adventure.

## Vineyards

We have been very busy in the vineyards, 26 of the original 40 hectares have been uprooted. Our plan is to replant 50% in 2010 and the remaining 13Ha in 2011. Due to the very poor nature of the soil our bulldozer has clocked up many hours of work gathering together the biggest rocks and preparing the soils for optimum planting.



## Harvest 2009

Harvest started at Auzines on September 26th, much later than in Saint Chinian. This is due to the incredible microclimate at Auzines which means cooler temperatures throughout the growing season (we estimate at least 3° difference year round). The quality of the fruit was fantastic, however volumes were slightly down. Intense concentration of colour and flavour should make for a pretty extraordinary first vintage.

## 2008 vintage

We hope to release the 2008 vintage of Fleurs Blanche white and Hautes Terres red in November. The wines are certified organic by Ecocert. Please let us know if you are interested in further information.



Depuis Mars, date de notre arrivée aux Auzines, nous sommes restés très actifs! Les nombreuses visites de nos clients et amis ont été l'une des principales occupations de Neasa. Le Domaine des Auzines est un endroit à découvrir et à partager. Indiens, Turques, Chinois, Américains et Européens se sont succédés chez nous. Nous vous espérons encore nombreux en 2010 à venir découvrir le Domaine des Auzines avec nous.

## Le vignoble

Le vignoble quant à lui a beaucoup occupé Laurent. Il a commencé par arracher 26 des 40 hectares de vignes existants. Nous projetons d'en replanter 50% en 2010. Le reste des 13 hectares est prévu pour 2011. Le sol est très pauvre sur cette terre. Nous avons consacré beaucoup de temps à concasser des roches et retourner la terre afin de rendre le terrain fertile pour le futur.

## Vendanges 2009

Les vendanges ont débuté le 26 septembre aux Auzines, beaucoup plus tard que pour les Saint Chinian. Cette différence s'explique par un incroyable microclimat situé sur le domaine. Les journées sont chaudes mais les nuits restent fraîches. La qualité des raisins fut extraordinaire bien que les volumes soient légèrement inférieurs à l'an passé. La couleur intense et la concentration des arômes laissent présager d'un premier millésime d'exception.

## Millésime 2008

Nous espérons vous faire découvrir le millésime 2008 de Fleurs Blanches blanc et Hautes Terres rouge en Novembre. Ces vins Bio seront certifiés Ecocert. N'hésitez pas à nous contacter pour plus amples informations.

> IWC award ceremony in London

Neasa put on her glad rags for the recent International Wine Challenge dinner at London's Grosvenor hotel in Park Lane. Here she is picking up one of our trophies we won that night for our Vérité Viognier 2007 – Best Languedoc Roussillon white and Best International Viognier.



> Deux trophées au IWC à Londres

La cérémonie du Concours International des vins s'est tenue au Grosvenor Hotel, à Londres, en octobre 2009.

Ce fut une soirée mémorable pour Neasa qui reçut 2 Trophées pour Laurent Miquel. (photo ci-contre). La cuvée Viognier Vérité 2007 fut consacrée Meilleur Vin Blanc du Languedoc Roussillon et Meilleur Viognier Mondial.

Welcome / Bienvenue

We would like to welcome Fabien Requillard, who joined the winemaking team in July. Fabien has many years of experience in high quality winemaking, most recently at Neyen vineyards in Apalta, Chile.

Pascal Schildt joined us recently as Export Director with responsibility for North America and much of Europe.

Pascal is South African and comes to us from the Rhône Valley where he was export sales manager for Gabriel Meffre.



Nous souhaitons la bienvenue à Fabien Requillard et Pascal Schildt, respectivement Oenologue et Directeur Export de Laurent Miquel.

Fabien, arrivé cet été, est un oenologue expérimenté qui travaillait précédemment pour les Vignobles Neyen (Vignobles de qualité en Apalta, au Chili).

Pascal, quant à lui, est arrivé depuis peu de la Vallée du Rhône où il travaillait pour Gabriel Meffre.



Cazal Viel gets its wings!

Laurent Miquel is proud to announce that our Chateau Cazal Viel Vieilles Vignes 2006 will be served on Lufthansa's Business and First class services this Autumn.

Envol de Cazal Viel

Nous sommes très fiers d'annoncer l'arrivée de Château Cazal Viel Vieilles Vignes Saint Chinian rouge 2006 sur la Compagnie Aérienne Lufthansa. En effet, cette dernière offrira notre vin à ses passagers des classes affaires et première classe.



"Parisienne" & Laurent Miquel

Yves Saint Laurent recently launched their Parisienne perfume, Pere et Fils Syrah Grenache was selected by Joanna Goddard, their star fashion journalist, as embodying the 'Parisienne' spirit.

Read Joana's comments here :

<http://experienceparisienne.com/blog/category/drinks/>

Yves Saint Laurent a récemment lancé son nouveau parfum 'Parisienne'. La journaliste Joanna Goddard a sélectionné notre vin Père & Fils –Syrah Grenache– pour incarner l'esprit de la marque.

Vous pouvez lire son article ici:

<http://experienceparisienne.com/blog/category/drinks/>



IMAG'OM www.imagom.fr



Laurent Miquel was featured on RTE's series Trish's Country Kitchen recently. A full day's filming with the crew resulted in an 8 minute piece. You can watch the excerpt on our YouTube channel : neasacm.

La chaîne nationale Irlandaise RTE a passé une journée chez Laurent Miquel en 2008. Il en résulte un petit film de 8 minutes présenté par le chef de renom Trish Deseine.

Rendez-vous sur la chaîne YouTube: neasacm pour visualiser le reportage.



Retrouvez nous sur Internet  
Find us on the Web :  
[www.laurent-miquel.com](http://www.laurent-miquel.com)

Hameau Cazal Viel  
34460 Cessenon sur Orb, France  
Tel.: +33 (0) 467897493  
Fax : +33 (0) 467896517