

Les Pins & Co

Naissance d'un Cru



Dossier de Presse
2013



Reportage :

Sur les traces d'un vin

*Né de la rencontre du soleil de Midi et
de la terre généreuse du Roussillon,
Les Pins & Co est le second vin créé par Dom Brial.
Un petit frère de Château Les Pins qui a
déjà toutes les qualités d'un grand !
Visite guidée des coulisses d'un nouveau vin
avec M. Serret, œnologue du Château.*



Des vignes à la bouteille

Issu d'un des vignobles le plus méridional de la région, Les Pins & Co est un Côtes-du-Roussillon « très sud », héritier d'un parfait ensoleillement et de l'influence de la Tramontane, vent fort et sec qui assainit naturellement ce terroir de galets roulés qui apporte fruit et fraîcheur à la fois.

Le choix des cépages

Rouge, blanc et rosé, les vins Les Pins & Co déclinent toute une palette de saveurs parfaitement équilibrées grâce à un subtil dosage des cépages :

Les Pins & Co rouge : le Grenache apporte l'opulence et le fruité; la syrah quant à elle renforce le velouté pendant que le mourvèdre, très structurant, forme l'épine dorsale du vin.

Les Pins & Co blanc : à la générosité du grenache s'ajoutent la finesse et la fraîcheur très aromatiques du roussane et de vermentino.

Les Pins & Co rosé : l'alliance de grenache noir et de syrah apporte fraîcheur et rondeur à un vin délicatement fruité.

Secrets de chais

Le petit «plus» qui signe Les Pins & Co ? Un élevage en bouteille d'une année, qui permet aux tanins de s'adoucir pendant l'affinage, pour des vins plus soyeux et d'une grande finesse.

Quant au blanc Les Pins & Co, s'il offre cette délicate note boisée, c'est grâce à une vinification dans des contenants de bois d'âges et de volumes différents.

*Notre objectif avec
Les Pins & Co, ce
n'est pas de faire
juste un vin ou un
grand vin, mais un
bon vin.*

Les Pins & Co



VIGNOBLES
DOM BRIAL

**Vous aimez CHÂTEAU LES PINS ...
... Découvrez LES PINS & CO**

Une qualité constante

Les Pins & Co se distinguent aussi par leur constance : d'une année sur l'autre, nous devons garantir aux amateurs des vins toujours agréables et faciles à apprécier, que l'on peut offrir sans risque.

Pour cela, nous nous fions au savoir-faire des vignerons de Baixas, qui depuis leurs premières bouteilles, en 1963, offrent une régularité sans faille. Leur secret ? Travailler sur « le parcellaire », connaître et respecter leurs vignes, maîtriser chaque geste et chaque étape, depuis la sélection du vignoble jusqu'à la date exacte des vendanges.

Une vigne protégée pour une culture raisonnée

Car ce qui fait la qualité de Les Pins & Co, au-delà de toute cette « technique », c'est le respect des vignes : tout est mis en œuvre pour qu'elles ne souffrent pas (de stress hydrique, notamment) et qu'elles restent dans un état sanitaire parfait. C'est cela qui garantit un vin précis et d'une grande finesse.



Comme toujours chez Dom Brial, Les Pins & Co est également le fruit d'une démarche environnementale totale : « Vignerons en développement durable ». Une démarche par laquelle les vignerons gèrent leur vignoble avec le souci constant d'améliorer leur empreinte écologique (consommation d'énergie, d'eau, déchets...) mais aussi «éthique» (solidarité entre vignerons, promotion de l'économie locale, insertion dans le tissu associatif...).



Les Pins & Co

Reportage :

Comment naît un grand vin ?

La création d'un nouveau vin, c'est à la fois une histoire d'amour d'un terroir, de passion du goût et de rencontres avec des clients. Une histoire à découvrir en compagnie de M. Lionel Laszloffy, Directeur Commercial de Dom Brial.



- Château les Pins va très bien, Hélios est déjà un grand succès : pourquoi lancer encore un nouveau vin ?

Tout simplement pour permettre à un nouveau public d'apprécier les qualités des vins du Roussillon.

En effet, Les Pins & Co proposent un vin moins complexe que Château Les Pins, plus fruité et immédiatement accessible, ouvert à un plus large public.

- Un public plus jeune, peut-être ?

Effectivement, tant sur le plan gustatif qu'économique, c'est un vin qui plait aux jeunes générations, désireuses de pouvoir apprécier un bon vin, sans complications. Mais plus généralement, Les Pins & Co s'adressent à tous les amateurs, débutants ou éclairés, qui souhaitent découvrir un vin agréable, qu'on a toujours plaisir à sortir ou à offrir.

- Sous quel parrainage avez-vous placé ce « nouveau-né » ?

Il est né «Roussillon, ascendant Dom Brial» : « Roussillon » car il va porter haut l'excellence des vins de la région mais aussi de leur rapport qualité/prix. «Dom Brial» pour le souhait de limiter volontairement le rendement (30 hl à l'hectare environ) pour produire peu de bouteilles mais les vendre à un prix adapté, qui permettra à tous les auteurs de Les Pins & Co de vivre correctement de leur travail.

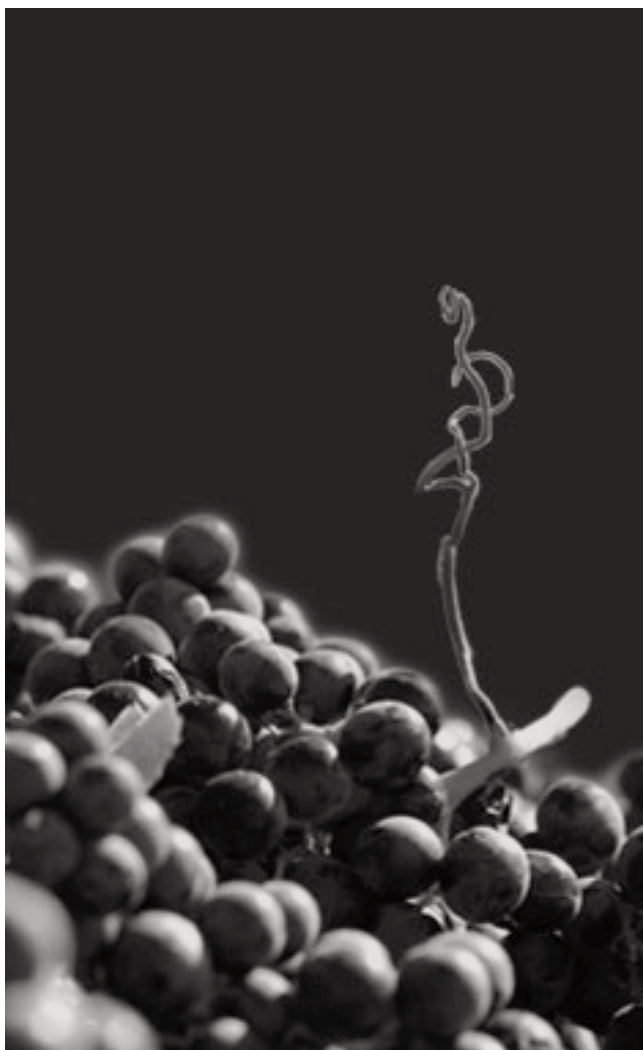
Les Pins & Co



- Justement, parlons chiffres...

Le premier embouteillage sur le millésime 2010 a été de 20 000 cols avec une montée en puissance prévue sur les millésimes suivants pour arriver très vite à 200 000 cols. Cela représentera encore moins de 5% de notre vignoble, gage d'un niveau qualitatif élevé.

Côté prix, Les Pins & Co se situent approximativement dans une fourchette de 8 à 10 € environ.



- Et où peut-on trouver ces petits nouveaux de grand talent ?

Les Pins & Co ont clairement une vocation internationale et se veulent le porte-drapeau de la région de Belgique jusqu'en Chine et d'Allemagne au Québec, d'autant que les spécialités du Roussillon remportent toujours un franc succès au Canada.

Et en France, nous avons voulu là aussi privilégier l'activité locale : on peut les trouver dans le circuit traditionnel (cavistes, restaurants...) et directement auprès de Dom Brial bien sûr !

Promouvoir Les Pins & Co, c'est faire connaître un terroir et une histoire, une terre et un savoir-faire... et même un peu de nos vies,

Les Pins & Co

3 Vins

3 couleurs et déjà 3 médailles :
Les Pins & Co font de beaux débuts
dans la vie et séduisent autant
les consommateurs que les professionnels.



3 couleurs et 3 bonheurs différents

Rouge : Une belle couleur rouge profond aux reflets violines, un nez de fruits mûrs avec une pointe épicée pour un vin rond et savoureux avec des tanins doux et enrobés.

A servir entre 16 et 18° en accompagnement d'une viande grillée ou en sauce...

Blanc : sous une robe aux délicats reflets verts, des arômes floraux et d'agrumes très frais qui annoncent une parfaite ampleur et une belle rondeur en bouche.

A savourer bien frais (8/10°) avec poissons en sauce, viandes blanches...

Rosé : La robe est pâle et le nez bien marqué (fleurs, melon et pêche), annonçant un vin tout en fraîcheur et rondeur, aux délicates notes de fraise.

Servi frais (10°), il fait merveille avec la cuisine méditerranéenne.



Des côtes du Roussillon qui ont la cote !

Si jeunes et déjà primés ! Les Pins & Co, en dignes héritiers des vins Dom Brial, ont déjà récolté leurs premières médailles : Le millésime 2010 a été récompensé par deux médailles d'argent au Concours Général Agricole de Paris 2012 et aux Vinalies internationales 2012. Le rosé (millésime 2011) a, de son côté, obtenu la médaille d'or.



Les Pins & Co

Les Pins & Co



www.dom-brial.com

Contact Presse : Jean GONARD - Tél. : 04 78 39 19 67

Vignobles DOM BRIAL : Lionel LASZLOFFY - 66390 BAIXAS - Tél. : 04 68 64 22 37