



## VITICULTURE

### **Appellation contrôlée :**

18 hectares AOC coteaux du Languedoc  
+ VDP d'Oc

### **Superficie :**

12 hectares en production

### **Encépagement :**

60% syrah dont 30% de jeunes vignes  
10% merlot  
25% carignan  
5% grenache noir

### **Densité :**

4500 pieds / hectare

### **Terroirs, sols :**

argile sur calcaire 50% / argile sur graves 50%

### **Pratiques culturales :**

travail des sols de manière mécanique, vendanges en vert, effeuillage.  
vignes palissées uniquement sur la syrah et le merlot.

### **Age moyen du vignoble :**

35 ans

## VINIFICATION ELEVAGE

### **Cuverie :**

inox 50hl et petites cuves bois de 10hl

### **Temps d'élevage :**

12 mois

### **Barrisques en % :**

10% neuves, 70% de 1 vin, 20% de 2 vins

### **Vendanges**

Ramassage en cagettes, trié, égrappé mais non foulé (cuvée Origine)

### **Vinifications**

Fermentation dans les cuves inox thermo-régulées, remontage et délestage, 25-27 jours de cuvaison, écoulé directement en barrique de 1 vin. Soutirage après la fermentation malolactique.

Élevage 10-12 mois dans le bois, légère filtration et mise en bouteilles.

### **Production**

30 000 bouteilles pour la cuvée Équilibre

1 500 bouteilles pour la cuvée Origine

5 000 bouteilles pour la cuvée Amphora

4 000 bouteilles pour la cuvée Petite sieste

## HISTORIQUE

**Villa Symposia** a été créé en 2003. Après avoir parcouru le Languedoc et notamment la région de Pézenas pendant de nombreux mois, Éric Prissette s'est arrêté à Aspiran, petit village au nord de Pézenas, de tradition viticole où la clairette (cépage blanc) domine.

« Après quelques recherches sur le terroir, nous nous sommes aperçus de l'opportunité d'élaborer des vins rouges. Nous avons fait l'acquisition de plusieurs parcelles de syrah, carignan et grenache; dans le même temps, construit une cave et donné un nom à ce domaine : **Villa Symposia** : **Villa** pour rappeler la tradition romaine qui rassemblait plusieurs pôles d'actions viticoles, ce que nous cherchions à développer et **Symposia** pour rappeler la convivialité et le partage des plaisirs des vins et des mets. »

A partir de là, le vignoble a été remis en ordre : palissage, nouvelle plantation et le matériel adapté à l'élaboration de vins fins.

Suite à certains choix privés et professionnels, Éric Prissette décide, fin 2007, de s'associer avec Jean Pierre Lebaindre. Un accident le contraint à abandonner son métier de dentiste qu'il exerçait depuis 30 ans et se lance dans sa passion : le travail de la vigne. Porté par une amitié de longue date et un ralliement familial, ce partenariat devient un challenge qui permettra à la nouvelle équipe une collaboration favorable et prometteuse tant sur le plan de l'épanouissement économique que dans la qualité des produits et des motivations humaines.

Aujourd'hui le travail se poursuit dans la recherche permanente de solutions les mieux adaptées au terroir comme à la cave. L'objectif est de devenir de plus en plus précis dans les choix afin d'élaborer des vins profonds et riches, avec le respect de l'authenticité languedocienne.

### **Monsieur Éric PRISSETTE**

[e.prissette@rolvalentin.com](mailto:e.prissette@rolvalentin.com)

Tél. : 05 57 74 43 51 / 06 80 15 85 46

Fax : 05 57 74 45 13

### **Monsieur Jean Pierre LEBAINDRE**

[pedro.lebaindre@orange.fr](mailto:pedro.lebaindre@orange.fr)

Tél. : 06 80 17 26 75

Fax : 09 61 21 14 59