



Les AMOUREUSES

Dossier de presse

2026

A dark blue sky with a crescent moon in the upper center. The bottom of the image shows the silhouettes of trees against a lighter blue and orange glow from the setting or rising sun.

La liberté
d'explorer

AVEC LE DOMAINE LES AMOUREUSES, PLACE À LA LIBERTÉ !

La liberté de révéler des terroirs ardéchois méconnus, au potentiel pourtant si captivant ;

La liberté de faire vivre un domaine grandeur nature de 150 hectares en polyculture, dont 70 hectares de vignes certifiées Bio et Demeter ;

La liberté de travailler une palette de 20 cépages, dont des variétés ibériques sélectionnées pour anticiper les évolutions du climat ;

La liberté d'assembler et de vinifier une fabuleuse mosaïque de parcelles pour façonner des cuvées pionnières, qui inspirent. Sans dogme ni idée reçue. En appellation ou non. Mais avec exigence, toujours ;

La liberté de partager un art de vivre chaleureux et raffiné, dans un lieu de vie définitivement à part.

Bref, *la liberté* de laisser libre cours à sa créativité. Comme un souffle d'audace venu d'Ardèche, qui dessine le renouveau des vins du Rhône : des expressions rafraîchissantes, vibrantes et précises. La signature des Amoureuses...





Sommaire

L'EXIGENCE D'UN AMOUREUX DE L'ARDÈCHE
p.06

VOIR LES CHOSES EN GRAND
p.08

LE LIBY, FACE CACHÉE DE L'ARDÈCHE
p.10

TOUT COMMENCE À LA VIGNE
p.13

LA QUÊTE DE LIBERTÉ
p.14

DES VINS CRÉATIFS
p.16

UN LIEU DE VIE
p.24

UN ÉCOSYSTÈME RHODANIEN
p.26

L'exigence d'un amoureux de l'Ardèche

Les Amoureuses, c'est avant tout l'histoire d'un domaine familial, jeune et créatif, né sous l'impulsion d'un Ardéchois profondément attaché à sa région.

JEAN-PIERRE BEDEL, UN ENTREPRENEUR AUDACIEUX

Convaincu que rien n'est impossible, Jean-Pierre Bedel cultive depuis ses débuts un goût prononcé de l'exploration, certainement hérité de son père Eugène, qui fut lui aussi entrepreneur. Son inépuisable curiosité le conduit souvent vers de nouveaux horizons. Son exigence, elle, le pousse sans cesse à progresser : au fil des années, l'homme d'affaires se retrouve ainsi à la tête de nombreuses entreprises.

Sur le domaine familial du Liby, Jean-Pierre Bedel avait déjà entrepris de planter des vignes. Alors en 2011, quand il visite avec son épouse Florence le domaine viticole Les Amoureuses, niché près des gorges de l'Ardèche, le coup de foudre est instantané : les innombrables facettes de ces terroirs l'inspirent. Fasciné de longue date par la profondeur des vins de la Ribera del Douero, Jean-Pierre Bedel est convaincu de disposer ici du potentiel pour faire émerger de grands vins rhodaniens, au cœur de l'Ardèche.

LA PASSION D'UNE TERRE

Parce qu'il aime profondément l'Ardèche, Jean-Pierre Bedel souhaite immédiatement mettre en lumière le potentiel de ses terroirs, qu'importe si leur complexité intrigante est encore peu connue!

Il commence par repenser intégralement les installations des Amoureuses. Même credo du côté de l'encépagement, qu'il n'hésite pas à faire évoluer pour insuffler à ses cuvées une touche inédite, résolument personnelle. Le viticulteur visionnaire ose en effet sortir des sentiers battus en alliant tradition et modernité, tout en veillant à toujours respecter la nature.

À présent, c'est aux côtés de sa fille Marie qu'il continue de faire grandir cette aventure, au cœur de sa terre natale. Ses vins, imaginatifs et libres, s'offrent aux palais avides de découvertes comme une fenêtre ouverte sur une Ardèche encore jamais goûtée...

La légende des Amoureuses

Il fut un temps où les parcelles de vignes de Vinsas étaient un point de rendez-vous incontournable à la belle saison. Là, au bord d'un ruisseau, les jeunes filles du village voisin de Bourg-Saint-Andéol appréciaient se retrouver pour discuter au frais. Lorsque des prétendants les rejoignaient, tout était réuni pour faire éclore des rencontres amoureuses. Si celles-ci ont désormais laissé place à la cave du domaine, le nom du lieu qu'elles ont inspiré est resté...



“

*Notre volonté ?
Créer depuis l'Ardèche
les grands vins du
Rhône de demain !*

”

Jean-Pierre Bedel

Voir les choses en grand

*À la croisée du Rhône septentrional
et du Rhône méridional, l'Ardèche
mélange fraîcheur bienveillante
et caractère méditerranéen solaire.*

LA CARTE



Dans cette région encore confidentielle, le domaine Les Amoureuses peut compter sur un vaste domaine de 150 hectares en polyculture, parmi lesquels 70 hectares de vignes, dont certaines plongent leurs racines de l'autre côté du grand fleuve, chez le voisin drômois. Un extraordinaire terrain de jeu, au service de grands vins créatifs !

Ici, la silhouette des paysages se dessine au gré de coteaux et de terrasses striés de combes, entre 70 et 380 mètres d'altitude. Remarquable par son ensoleillement et la variété de ses sols, le vignoble du domaine se déroule sur 5 principaux terroirs, aussi différents que complémentaires : Vinsas, Le Haut Darbousset, Le Lingtier, Le Grand Coudouly et Le Liby, son plus beau trésor.

VINSAS

Situé sur la rive droite du Rhône, le lieu-dit de Vinsas et ses parcelles voisines de Champrousset se déploient sur 25 hectares aux riches sols limono-calcaires et sablonneux, recouverts de galets roulés déposés par les crus du Rhône. Naturellement opulents, ces terroirs offrent des vins aux accents typiques du sud des Côtes du Rhône. Plusieurs variétés de vignes y sont solidement enracinées, comme des plants de Grenache et de Syrah d'une trentaine d'années, ou les premiers ceps de Touriga du domaine, introduits en 2013.

LE HAUT DARBOUSSET

Au beau milieu de la garrigue, plusieurs petites parcelles de vignes ont été plantées pour la première fois sur ce terroir en 2016 : 6 d'entre elles accueillent des Tempranillo, et 5 autres des Syrah. À 200 mètres d'altitude, ces 5 hectares de coteaux parfaitement exposés reposent sur des sols calcaires peu profonds. En découle une jolie concentration des baies, à l'empreinte minérale et fraîche.

LE LINGTIER

Seul cépage de ce lieu-dit, la Syrah raffole de ses parcelles argileuses acquises en 2017, où les galets roulés en surface évoquent ceux de Châteauneuf-du-Pape. Les vignes, jeunes et pleines de promesses, profitent d'une double exposition nord-sud sur près de 8 hectares de plaine. Un environnement idéal pour que le cépage rouge emblématique de la vallée du Rhône dévoile plusieurs de ses nuances : rondeur, concentration et caractère très épicé...

LE GRAND COUDOULY

D'impressionnants galets roulés composent le sol argileux de ce terroir à part entière, paradis des cépages noirs du domaine. Le Touriga, mais également le Mourvèdre, le Tempranillo et la Cunoise s'y épanouissent avec délice depuis 2018. Ces jeunes vignes, qui s'étendent sur environ 9 hectares, ne cessent de gagner en complexité et profondeur de millésime en millésime, à force d'un soin de tous les instants.



Le Liby, face cachée de l'Ardèche

Ce terroir étroitement lié à la famille Bedel est sans aucun doute le plus surprenant du Domaine Les Amoureuses et, surtout, le plus exceptionnel...

UN INCROYABLE CIRQUE PRÉSERVÉ

Amphithéâtre naturel perché entre 300 et 380 mètres de hauteur, Le Liby n'en finit pas d'étonner. Par son histoire d'abord : des fouilles archéologiques réalisées dans les années 90 attestent de la présence des Phéniciens sur ces terres durant l'Antiquité. Ce peuple, originaire de l'actuel Proche-Orient, a d'ailleurs donné son nom au lieu.

Mais ce sont les qualités de ce terroir argilo-calcaire, exposé sud-est, qui s'avèrent particulièrement remarquables. Il est vrai que Le Liby se distingue par sa sensibilité unique : il sait ne faire qu'un avec les cépages qu'il accueille pour en livrer l'expression la plus juste. Son altitude apporte aux Sauvignon Blanc, Marsanne, Roussanne, Viognier, Syrah, Grenache et Merlot une fraîcheur inégalée, avec près de deux semaines d'écart de maturité par rapport aux raisins cultivés en plaine.

UN SUPERBE RÉSERVOIR DE BIODIVERSITÉ

Aux 20 hectares de vignes du Liby s'ajoutent 43 hectares supplémentaires de nature, où l'équipe des Amoureuses a veillé à composer un jardin ardéchois débordant de vie : là, oliviers, lavandiers, ruches, truffiers et autres noisetiers s'imposent comme le cœur battant de la biodiversité du domaine.

Plus encore, les parcelles du Liby sont enveloppées par l'extraordinaire forêt du Laoul, véritable paradis naturel ardéchois : la faune (rapaces, lièvres, lapins...) et la flore qu'elle abrite sont autant d'alliés précieux pour l'équilibre de ce cirque, décidément hors normes.





Tout commence à la vigne

Le vin se fait d'abord à la vigne : telle est la conviction des Amoureuses. Pour traduire avec créativité l'identité de ses terroirs ardéchois, le domaine conjugue avec enthousiasme sa signature contemporaine à une viticulture paysanne attentive, respectueuse de l'environnement.

UNE APPROCHE CONSCIENCIEUSE

Les parcelles des Amoureuses font l'objet d'un suivi sur mesure, aussi bien pour garantir leur juste expression que pour s'assurer de l'équilibre naturel du végétal. Par exemple, trois quarts d'entre elles sont enherbés de plants sélectionnés avec soin, destinés à réduire leur érosion, favoriser la vie de leurs sols et nourrir la biodiversité. Les terres arrachées sont quant à elles laissées en prairie pour se régénérer.

Preuve de son investissement en faveur des écosystèmes, le domaine obtient dès juillet 2020 la certification Haute Valeur Environnementale (HVE) niveau 3. En outre, ses équipes perpétuent un savoir-faire et des gestes traditionnels, que ce soit pour la taille ou encore l'ébourgeonnage, réalisés à la main.



UN VIGNOBLE CERTIFIÉ BIO ET DEMETER

Mais pour toujours plus d'exemplarité, l'équipe des Amoureuses veut aller encore plus loin. Dès 2011, sa vision est claire : aboutir à une viticulture entièrement biologique et biodynamique, sans aucun désherbant ni produit systémique.

Après avoir pris le temps d'appivoiser chaque nuance de ses terroirs, d'éprouver des millésimes aux caractères parfois opposés et d'expérimenter différentes méthodes, la vendange 2023 marque un tournant dans l'aventure du domaine : celui de la double certification Agriculture Biologique par Ecocert et Demeter pour son travail en biodynamie.

La quête de liberté

Plus que tout, Les Amoureuses cultive sa liberté de créer. Emprunter de nouveaux chemins ? Ses équipes n'hésitent jamais à le faire afin de dévoiler un autre visage de l'Ardèche et du Rhône. Que ce soit pour l'encépagement du domaine, ou pour ses vinifications.

UNE MOSAÏQUE INSPIRANTE DE 20 CÉPAGES

Dans les vignes des Amoureuses, cépages endémiques historiques (dont certains ceps ont plus de 70 ans) et cépages étrangers se côtoient. L'objectif de ce choix singulier ? S'adapter au mieux à chaque terroir, bien sûr. Mais également anticiper le changement climatique avec des variétés naturellement plus résistantes à ses effets.

Le domaine compte près de 15 cépages rouges, Syrah, Grenache, Mourvèdre, Couston, Cunoise, Marselan, Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec, Tannat, Petit Verdot, Tempranillo, Touriga et Graciano. 5 cépages blancs complètent cette riche palette, gage d'assemblages hauts en saveurs : Roussanne, Marsanne, Viognier, Sauvignon blanc et Sauvignon gris.

ALLIER TECHNICITÉ ET CRÉATIVITÉ

En cuverie et au chai, même philosophie pour tracer sa propre voie : la seule exigence qui compte, c'est celle de chercher, encore et toujours. Côté qualité, Les Amoureuses ne laisse donc rien au hasard grâce à des équipements à la pointe de la

modernité : tri optique garantissant une sélection visuelle extrêmement précise pendant les vendanges, pressoir inerté sous azote assurant une meilleure protection des blancs et des rosés, cuvier à volume variable composé de 70 cuves thermorégulées permettant une vinification parcellaire fine, chai contemporain offrant des conditions d'élevage optimales...

Pour ses vinifications, le domaine dispose par ailleurs d'une formidable diversité de contenants : cuves inox, 600 barriques et demi-muids en chêne de la sublime forêt de Tronçais dans l'Allier, foudres de 10 hectolitres, et surtout, 66 amphores artisanales de 750 litres auprès du producteur italien réputé Tava. Au creux de ces céramiques faites main, à la porosité contrôlée et à la parfaite capacité d'isolation thermique, les vins laissent pleinement s'exprimer leur terroir.

En puisant dans cette grande variété de contenants et de cépages, l'assemblage au domaine se révèle particulièrement exaltant. De quoi façonner une gamme complète de cuvées, qui explorent toutes les facettes du merveilleux potentiel viticole du domaine Les Amoureuses !

Un accent ibérique

Visionnaire, le domaine s'est très tôt tourné vers l'Espagne et le Portugal pour dénicher des cépages capables de faire face avec goût au réchauffement du climat. Parmi eux, le Touriga Nacional, que le domaine interprète même en cuvée monocépage. Originaire du Douro, le cépage qui signe les plus beaux portos se distingue par sa superbe complexité, affirmée et raffinée. Le Tempranillo, quant à lui, a fait la réputation des grands vins rouges de la Rioja et de la Ribera del Duero. Il imprime sur les assemblages ardéchois son empreinte fruitée et épicée, taillée pour la garde.



Des vins créatifs

Un vent de fraîcheur, agréablement fruité et résolument convivial : vinifiées en cuves inox, les cuvées Promenade marquent le début de la découverte des Amoureuses et d'une Ardèche réinventée!



PROMENADE

IGP ARDÈCHE BLANC

Un vin minéral et gourmand, mariant l'acidité rafraîchissante du Sauvignon Blanc et la générosité puissante de la Marsanne.

Robe : jaune franc et brillant.

Nez : nuancé et minéral, avec des parfums de poire, de mandarine et de fleurs blanches.

Bouche : vin gourmand à la bouche fraîche et équilibrée. Arômes intenses de poires et de pêches blanches. La finale est minérale et saline.

Service : entre 10 et 12 °C avec une cuisine provençale, méditerranéenne ou même asiatique.

Disponible en réseau traditionnel



PROMENADE EN ARDÈCHE

IGP ARDÈCHE ROUGE

Un assemblage friand et croquant mettant à l'honneur Syrah, Malbec et Mourvèdre.

Robe : rubis brillant.

Nez : frais, fruits rouges, épices douces.

Bouche : un rouge intense avec un fruit croquant, une texture souple et fraîche qui éveille les papilles. Facile à boire et très polyvalent, il se savoure à l'apéritif ou à table, même légèrement rafraîchi.

Service : entre 12 et 16 °C sur de la charcuterie, des fromages, des plats légèrement épicés ou des viandes rouges.

Disponible en réseau traditionnel



SYRAH

IGP ARDÈCHE

Frais et épicé, ce vin élevé 3 mois en cuve inox est une ode à la Syrah, le cépage emblématique de la vallée du Rhône septentrional.

Robe : pourpre et brillante.

Nez : expressif, gourmand et aromatique sur des notes de poivre noir.

Bouche : intense et juteuse. Les fruits noirs se mêlent au bouquet floral et épicé de la Syrah. Les tanins sont enrobés et la finale est persistante.

Service : entre 14° et 16°C pour sublimer des viandes rouges grillées, des brochettes d'agneau épicées ou encore un tajine.

Disponible en réseau traditionnel



GRENACHE

IGP ARDÈCHE

Élevé 6 mois en cuve, ce vin révèle toute la fraîcheur et la gourmandise du Grenache, le cépage méditerranéen de caractère.

Robe : pourpre et brillante.

Nez : frais, gourmand et aromatique. Des mûres compotées, des prunes, de la garrigue et des fleurs.

Bouche : ronde et juteuse, avec des tanins fondus sur des notes de fruits rouges et de thym.

Service : entre 14° et 16°C pour révéler la gourmandise des viandes rouges grillées, des rougets en salade, d'un plateau de charcuteries et fromages ou encore d'une tarte aux fruits rouges.

Disponible en réseau traditionnel

Sur son terroir de galets roulés, Les Amoureuses réinterprète avec fraîcheur l'emblématique duo régional Grenache/Syrah. Résultat ? Deux vins très différents mais complémentaires, comme les deux faces d'une même médaille inspirante : celle de l'expression ardéchoise des Côtes du Rhône !



LES CHARMES

AOP CÔTES DU RHÔNE ROUGE

Aux côtés de la Syrah, c'est le Grenache qui mène ici la danse avec subtilité et raffinement, après un élevage de 12 mois en cuve et en barriques. 80% Grenache, 20% Syrah.

Robe : grenat aux reflets violette.

Nez : subtil et parfumé, aux notes de myrtilles, de fraises des bois et de fleurs.

Bouche : vin riche et long, à la texture soyeuse. Belle onctuosité, aux arômes de fruits noirs et rouges, élégamment complétée par une agréable fraîcheur minérale et florale.

Service : entre 14 et 16 °C pour tenir compagnie à des salades méditerranéennes, des viandes rouges grillées ou une cuisine provençale et végétarienne.

Disponible en réseau traditionnel



LA BARBARE

AOP CÔTES DU RHÔNE ROUGE

Dans cet assemblage où la Syrah domine, place cette fois à un caractère savoureusement racé et épicé, affûté par un vieillissement de 6 mois en barriques. 80% Syrah, 20% Grenache.

Robe : pourpre profond et intense.

Nez : concentré et épicé, sur des notes de mûres, de cassis et de myrtilles.

Bouche : ample et suave sur des notes de cacao et de poivre.

Service : entre 15 et 18 °C (à carafes de préférence) pour rehausser des viandes rouges grillées, du gibier ou encore une caille rôtie aux châtaignes ou une pintade aux pruneaux.

Disponible en réseau traditionnel

LE LIBY BLANC

IGP ARDÈCHE



Les Viognier, Roussanne, Marsanne et Sauvignon Blanc ne font qu'un dans cette cuvée magnifiquement fraîche et complexe, élevée 12 mois en fûts de chêne français et amphores. 60% Viognier, 20% Roussanne, 10% Marsanne, 10% Sauvignon Blanc.

Robe : jaune clair et brillante.

Nez : épicé, miellé, il évoque les fruits du verger, les poires et les pêches blanches, relevé par des arômes subtils de safran.

Bouche : un équilibre remarquable entre richesse et fraîcheur, offrant une texture ample et généreuse, soutenue par une minéralité élégante. La finale est longue et intensément aromatique, avec une pointe saline et minérale, rehaussée par des nuances toastées.

Service : entre 10 et 12 °C pour s'associer à une volaille sauce poulette, des pâtes aux asperges et parmesan, un tajine de poulet au citron ou un poisson blanc.

Disponible en réseau traditionnel

LE LIBY ROUGE

VIN DE FRANCE



Élégant et formidablement complexe, ce vin est le fruit des plus beaux Syrah, Tempranillo, Marselan et Merlot, vinifiés 18 mois en fûts de chêne français. 50% Syrah, 30% Tempranillo, 10% Marselan, 10% Merlot.

Robe : rouge cerise intense, aux reflets rubis.

Nez : fruits rouges et noirs mûrs, épices douces et touches torréfiées, soulignés par la fraîcheur du terroir du Liby.

Bouche : texture souple et soyeuse, bel équilibre entre rondeur et finesse, structure harmonieuse. Finale persistante sur les fruits mûrs et les épices douces torréfiées.

Service : entre 16 et 18 °C aux côtés de viandes rouges ou volailles rôties, plats en sauce, fromages demi-affinés et légumes rôtis.

Disponible en réseau traditionnel

Une échappée à 380 mètres d'altitude, au cœur du plus haut terroir des Amoureuses. Véritable trésor de l'Ardèche, Le Liby embarque les sens avec son incroyable richesse et sa surprenante fraîcheur, tout droit venue de sols très calcaires, exceptionnels. L'équilibre ultime des vins est atteint grâce à la rondeur d'un élevage sur mesure.



LOVEROSE

ROSÉ IGP MÉDITERRANÉE

La pureté du fruit avant tout ! Pour son unique rosé, Les Amoureuses fait le choix de vendanges nocturnes, avec l'usage protecteur d'un pressoir inerté à l'azote et un repos de 3 mois en cuves inox. Fidèle à son esprit singulier, le domaine réserve une jolie place à la finesse de la Cunoise dans son assemblage, auprès du Grenache et de la Syrah. De quoi faire rayonner dans les verres l'élégance florale du vin, toute première cuvée biologique de la propriété...

Robe : rose lumineux.

Nez : délicat et subtil, parcouru de parfums de pêche blanche.

Bouche : suave et fraîche, où fruits blancs et notes florales s'entremêlent avant de laisser place aux agrumes dans une longue finale.

Service : entre 8 et 10 °C pour ensoleiller l'apéritif, des poissons ou une cuisine méditerranéenne.

Disponible en réseau traditionnel



LE COLOMBIER BLANC DE NOIRS

VIN DE FRANCE

Ciselé pour la gastronomie, ce Blanc de Noirs est élaboré à partir des presses les plus pures de rosés de Syrah et Cunoise. Celles-ci sont ensuite élevées 16 mois, d'une part en amphores pour en révéler le fruit, et d'autre part en barriques pour y apposer le sceau d'une belle rondeur. Vin confidentiel, produit en quantités limitées, Le Colombier fascine alors par sa complexité à la fois élégante et charnue.

Robe : claire et brillante, avec de légers reflets rosés.

Nez : raffiné, floral et riche, soutenu par des agrumes et quelques épices.

Bouche : gourmande, sur des saveurs de bonbon anglais, de fruits rouges, d'écorce d'orange et de poivre blanc, avec une finale persistante très fraîche, minérale et saline.

Service : entre 10 et 12 °C pour s'accorder parfaitement avec des crustacés, et autour de 14 °C pour former un duo inoubliable avec une volaille ou un cochon de lait.

Disponible en CHR



DANDY

VIN DE FRANCE

L'assemblage ensoleillé de Syrah, Mourvèdre et Touriga, associé à un élevage de 18 mois en amphore et cuve inox, dévoile un vin rouge frais, floral et élégant. 35% Syrah, 35% Mourvèdre, 30% Touriga.

Robe : rubis.

Nez : arômes de fruits noirs, notes épicées et touches florales.

Bouche : fraîche, élégante et ample. Structure complexe et équilibrée avec des tannins veloutés. Finale longue et harmonieuse dominée par des notes épicées.

Service : entre 14° et 16°C pour s'associer à une cuisine méditerranéenne, des viandes grillées et des desserts chocolatés.

Disponible en réseau traditionnel



TEMPRANILLO

VIN DE FRANCE

Star de la Rioja et de la Ribera del Duero, le Tempranillo s'est trouvé une terre d'expression inattendue en Ardèche. Planté sur les coteaux calcaires du Haut Darbousset et les galets roulés du Grand Coudouly, il incarne l'audace ibérique des Amoureuses : aller chercher des cépages qui révèlent de nouvelles facettes du terroir, tout en anticipant le climat de demain. Élevé 2 ans en amphores et fûts de chêne français, ce monocépage livre un vin harmonieux et solaire, au potentiel de garde remarquable.

Robe : grenat profond aux reflets violets, dense et brillant.

Nez : fruits noirs mûrs, violette, épices douces et notes de torrification.

Bouche : franche et généreuse dès l'attaque, avec une explosion de fruit et des nuances suaves de torrification. Les tanins, denses et soyeux, conduisent vers une finale persistante et aromatique d'une grande intensité. Potentiel de garde de 15 à 20 ans.

Service : entre 14 et 16 °C pour accompagner un agneau rôti aux herbes de Provence, un magret de canard, un tajine d'agneau aux pruneaux ou des fromages affinés.

Disponible en réseau traditionnel

TOURIGA

VIN DE FRANCE



Cette cuvée 100 % Touriga Nacional incarne à merveille l'esprit visionnaire des Amoureuses ! Dès 2013, le domaine choisit de planter le cépage portugais sur ses terres pour anticiper les évolutions du climat. Après un élevage de 18 mois en fûts de chêne français et amphores en argile, sa personnalité originale et solaire, tout en fraîcheur, est une évidence.

Robe : grenat, intense et profonde.

Nez : un bouquet unique et complexe, sur des notes de rose séchée, de porto, de cassis, de cacao et d'eucalyptus.

Bouche : la bouche surprend par sa finesse, son élégance et sa richesse. Les tanins sont soyeux et frais. La palette aromatique est abondante, allant des fruits noirs aux épices douces, à la torréfaction et aux fleurs.

Service : entre 16 et 18 °C sur des viandes rouges, un bœuf bourguignon, un gibier en sauce, un lièvre à la royale ou encore un dessert au chocolat.

Disponible en réseau traditionnel

SUBLIME

VIN DE FRANCE



Cet assemblage rare de Petit Verdot, Merlot et Syrah offre un vin complexe et raffiné, soutenu par un élevage de 18 mois en amphores et fûts de chêne français. 40% Petit Verdot, 35% Merlot, 25% Syrah.

Robe : soutenue, d'un rubis intense.

Nez : un vin voluptueux au bouquet intense et mûr, souligné par des notes de fruits noirs et d'épices torréfiées.

Bouche : la bouche est charnue, ample et longue avec une belle fraîcheur minérale.

Service : entre 16° et 18 °C pour un mariage sublime avec un magret de canard poêlé, laqué au miel et aux épices douces, servi avec une purée de céleri-rave truffée.

Disponible en réseau traditionnel

«A» comme «Amoureuses», «Ardèche», «Amphores» et «Atypiques»... Dernières nées du domaine, les Cuvées «A» représentent la quintessence de sa liberté créatrice. Rares, avec seulement 3000 flacons numérotés, ces vins de gastronomie atteindront l'apogée de leur incomparable potentiel après plusieurs années en cave.



CUVÉE « A » ROUGE

VIN DE FRANCE

À la source de ce vin fabuleusement complexe et structuré : un assemblage inspirant de Touriga et Syrah, élevé plus de 18 mois en amphores. Vin non filtré. 60% Touriga, 40% Syrah.

Robe : rouge rubis profond.

Nez : fruits noirs mûrs, épices douces et notes florales, avec une touche minérale liée à l'élevage en amphores.

Bouche : texture souple et soyeuse, équilibre entre fraîcheur et rondeur, tannins fins. Finale persistante marquée par les fruits noirs et une légère note épicée.

Service : entre 14 et 16 °C pour accompagner des viandes grillées ou rôties, plats mijotés, volailles aux herbes, fromages affinés et légumes rôtis.

Disponible en CHR



CUVÉE « A » BLANC

VIN DE FRANCE

Pour donner vie à ce vin raffiné, doté d'une extraordinaire complexité, Viognier, Roussanne et Marsanne fermentent en cuves inox et en barriques de 500 litres. S'en suivent 18 mois de patient vieillissement, moitié en fûts de chêne français et moitié en amphores.

Robe : jaune clair brillant.

Nez : de subtiles notes de fruits blancs, de poires, de fleurs de prairie et de paille. Des accents de pain d'épices se mêlent à une minéralité marquée, rappelant la pierre à fusil.

Bouche : l'attaque est suave, la bouche charnue et gourmande, portée par des arômes de fruits blancs et de feuilles de verveine fraîchement coupées. Les épices et la groseille blanche sont rehaussées par une pointe mentholée et saline. La finale, fraîche, s'étire avec intensité.

Service : autour de 12 °C pour se marier à un turbo à l'oseille, la cuisine asiatique, un lapin à la moutarde ou un tajine à l'agneau et citron confit.

Disponible en CHR

Un lieu de vie

Les Amoureuses, c'est bien plus qu'un domaine viticole. C'est un lieu à vivre, une expérience en soi. Rencontres, émotions et explorations rythment son quotidien et celui de ses hôtes, le tout en totale harmonie avec la nature...



UN ART DE VIVRE SOLAIRE

Dans une atmosphère ardéchoise conviviale, l'équipe des Amoureuses partage volontiers à ses hôtes son savoir-faire innovant, sa bonne humeur bienveillante et les richesses dont regorgent ses terres.

Grâce à ce profond sens de l'hospitalité et à son amour inconditionnel des produits de qualité, le domaine se dévoile comme un endroit à part, où il fait bon s'évader. Il suffit de visiter ses vignes, de passer une nuit au Domaine du Colombier ou de goûter aux plats de son restaurant étoilé Michelin pour s'en rendre compte...

VISITES ET DÉGUSTATIONS PRIVILÉGIÉES

Le domaine ouvre ses portes aux amoureux de vins et aux visiteurs curieux tout au long de l'année, à travers deux circuits de découvertes passionnants. Les participants sont d'abord invités à se plonger dans ses caves, avant de se laisser transporter par une dégustation commentée de l'ensemble de ses cuvées ou d'une dégustation plus poussée incluant différentes techniques de vinification.

• *Visite & dégustation groupe : durée 1h/1h30 (minimum 6 pers.)*

• *Visite et dégustation amphores et barriques : durée 1h30*

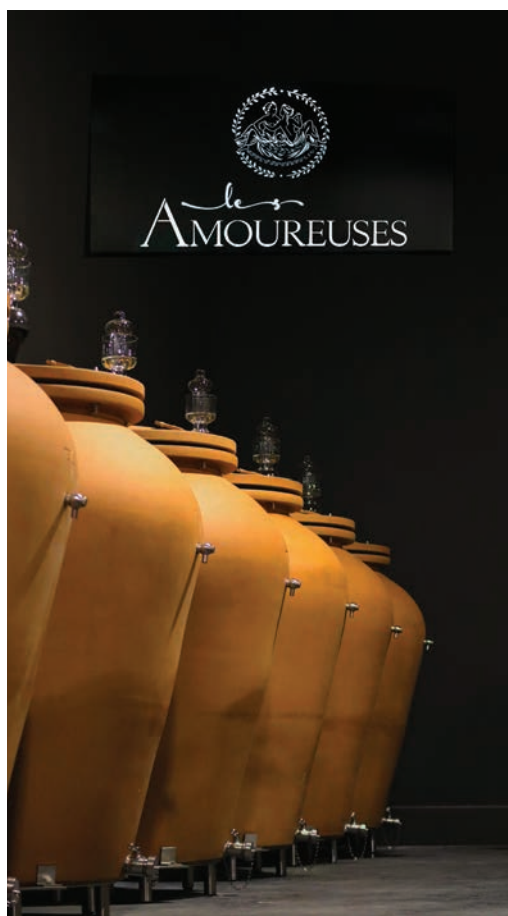
ATELIERS D'ŒNOLOGIE CAPTIVANTS

Guidés par l'expertise d'un des membres du domaine, novices et amateurs éclairés touchent ici du doigt les secrets du vin : fondamentaux de l'art de la dégustation, identité de chaque cépage, assemblages et spécificités des différents contenants de vinification. Une expérience unique, enrichissante et chaleureuse!

· *Durée : 2h/2h30 (minimum 6 pers.)*

PRIVATISATIONS SUR MESURE DU DOMAINE

Le cadre idyllique des Amoureuses accueille sur demande anniversaires, séminaires d'entreprise ou tout autre événement privé. Visites, dégustations ou encore service traiteur : dans cet écrin de nature dépaysant, tout est mis en œuvre pour créer des souvenirs indélébiles.



UN ŒNOTOURISME ESTIVAL ENTRAÎNANT

À la belle saison, le cœur des Amoureuses vibre plus intensément grâce à une programmation œnotouristique riche. Produits frais et locaux, recettes traditionnelles revisitées et vins du domaine : avec les brunchs et déjeuners vigneron, ce sont de véritables escapades gourmandes qui attendent les épicuriens au cœur du vignoble et de ses sublimes paysages. Les adeptes d'évasion et de balades insolites au grand air peuvent aussi choisir de parcourir les parcelles des Amoureuses en trottinette électrique.

Enfin, de mai à septembre, de nombreux événements festifs rythment la vie du domaine : afterworks autour d'accords mets et vins créatifs, musique live, pique-nique, soirée gastronomique au pied des vignes, ban des vendanges gourmet, brasero à l'ardéchoise...

· *Réservations et renseignements sur :
contact@lesamoureuses.wine / 04 75 54 51 85*

Un écosystème rhodanien

Vin, gastronomie, art de vivre et nature se répondent sans cesse sur les terres des Amoureuses. De cette alchimie unique surgit un monde à part, dédié à des expériences tout simplement inoubliables.



LE DOMAINE DU COLOMBIER : HÔTEL ET RESTAURANT ÉTOILÉS

Niché dans une ancienne bastide du XIV^e siècle, à quelques kilomètres du vignoble des Amoureuses, le Domaine du Colombier est un havre de paix au charme infini. Tout y est pensé pour offrir à ses hôtes une totale immersion dans un art de vivre à la fois raffiné, authentique et accueillant.

Situé au cœur d'un magnifique parc de 4 hectares, cette belle maison abrite un hôtel 5 étoiles proposant 21 chambres et 4 suites. Elle se distingue particulièrement par ses trois restaurants écoresponsables, qui sauront ravir les gourmets.

Johan Thyriot, le chef de cette maison, laisse son imagination et la nature des lieux guider les saveurs de ses cartes, au fil des quatre éléments : la terre, l'eau, l'air et le feu. Le restaurant gastronomique, distingué par une étoile au Guide Michelin, orchestre une cuisine créative de saison, étroitement liée aux vins et au territoire d'exception des Amoureuses.

Le Bistrot 270, récompensé par un Bib Gourmand Michelin, propose des recettes simples et subtiles, où les produits frais et locaux sont sublimes.

Le Comptoir du Colombier, ouvert en 2025 à Bourg-Saint-Andéol, incarne une cuisine circulaire et conviviale. Les légumes du potager du Liby rencontrent les vins des Amoureuses dans un menu généreux, sans réservation, du lundi au vendredi.

La polyculture comme fil conducteur

Un potager biologique au Liby et un second au Domaine du Colombier ; une huile d'une belle finesse provenant de 400 oliviers en conversion biologique ; du miel de fleurs issu de 30 ruches situées en majorité au Liby ; 80 noisetiers truffiers et 200 lavandes assurant l'épanouissement des abeilles et de la biodiversité... Et, naturellement, d'excellents vins ardéchois nés ici, dans ces vignes. La cuisine du Domaine du Colombier puise ses saveurs et sa graine de créativité dans la fabuleuse variété de l'écosystème des Amoureuses.

Pour en savoir plus : www.domaine-colombier.com



Les AMOUREUSES

WWW.LESAMOUREUSES.WINE

CONTACTS

contact@lesamoureuses.wine - 04 75 54 51 85

Fanny MARGERIE | Responsable marketing et communication

fanny.margerie@lesamoureuses.wine - +33 6 13 53 84 23