



DOMAINE DE  
**NIZAS**

# DOMAINE DE NIZAS

Languedoc - Pézenas - France

## Le Mazet de Sallèles 2016 IGP Pays D'Oc Blanc

100% des raisins issus de la propriété  
**Cépages** : 80% Sauvignon Blanc, 20% Viognier

### Historique

Domaine de Nizas est situé dans le Sud de la France, sur les hauteurs de la ville de Pézenas, dans le cœur historique de la région Languedoc. Il a été créé en 1998 par le Franco-Américain John Goelet et son conseiller Bernard Portet. Son but est de créer des vins exceptionnels grâce à la richesse et la diversité des 3 terroirs présents sur le domaine : basalte, argilo-calcaire et villafranchien.

### Commentaires de dégustation

Le Mazet de Sallèles du Domaine de Nizas est une cuvée élaborée par l'assemblage de Sauvignon Blanc et Viognier. Ce vin agréable et accessible à tous séduit par une délicate acidité, une douce rondeur et une longueur plaisante.

### Accords mets et vins par Olivier Bompas

Tout en fraîcheur et en rondeur, ce vin se mariera sans façon à une brochette de Saint-Jacques, un rizotto de fruits de mer, des accras de morue sauce piquante, ou un assortiment de pèlardons affinés.

### Analyse

Alcool : 13%

Vinification : Vendange mécanique nocturne avec protection de la vendange. Pressurage pneumatique. Fermentation à basse température (15-17°C) en cuve inox. Élevage sur lies fines pendant 3 mois.

Viticulture : Agriculture raisonnée certifiée depuis 2007

Quantité produite : 18000 bouteilles



**Prix de vente conseillé : 8,5 €**

MAZET





DOMAINE DE  
**NIZAS**

# DOMAINE DE NIZAS

Languedoc - Pézenas - France

## Le Mazet de Sallèles 2016 IGP Pays D'Oc Rouge

100% des raisins issus de la propriété  
**Cépages** : 60% Cabernet Sauvignon, 40% Syrah

### Historique

Domaine de Nizas est situé dans le Sud de la France, sur les hauteurs de la ville de Pézenas, dans le cœur historique de la région Languedoc. Il a été créé en 1998 par le Franco-Américain John Goelet et son conseiller Bernard Portet. Son but est de créer des vins exceptionnels grâce à la richesse et la diversité des 3 terroirs présents sur le domaine : basalte, argilo-calcaire et villafranchien.

### Commentaires de dégustation

Le Mazet de Sallèles du Domaine de Nizas est une cuvée élaborée par l'assemblage de Cabernet Sauvignon et Syrah. Ce vin agréable et accessible à tous séduit par son caractère fruité accompagné d'une belle structure, de tanins soyeux et d'une longueur plaisante.

### Accords mets et vins par Olivier Bompas

Fruité et souple, le vin idéal pour souligner la texture fondante d'un steak tartare accompagné de frites craquantes, le moelleux d'un onglet de veau poêlé, ou la chair délicate de petites caille rôties.

### Analyse

**Alcool** : 14%

**Vinification** : Vendange mécanique. Egrappage total cuvaison de 15 à 21 jours privilégiant la préservation du fruit et l'extraction douce des tanins. Fermentation malo-lactique faite sous bois en partie et élevage en fut de chêne français (25%).

**Viticulture** : Agriculture raisonnée certifiée depuis 2007

**Quantité produite** : 30000 bouteilles



**Prix de vente conseillé** : 9,5 €

MAZET







DOMAINE DE  
**NIZAS**

# DOMAINE DE NIZAS

Languedoc - Pézenas - France

## Les Terres Noires 2014 AOC Coteaux du Languedoc Blanc

100% des raisins issus de la propriété  
Cépages : 46% Roussanne, 36% Rolle, 18% Viognier

### Historique

Domaine de Nizas est situé dans le Sud de la France, sur les hauteurs de la ville de Pézenas, dans le cœur historique de la région Languedoc. Il a été créé en 1998 par le Franco-Américain John Goelet et son conseiller Bernard Portet. Son but est de créer des vins exceptionnels grâce à la richesse et la diversité des 3 terroirs présents sur le domaine : basalte, argilo-calcaire et villafranchien.

### Commentaires de dégustation

La gamme Mosaïque est le fruit de l'association de 3 cépages sur 3 terroirs : argilo-calcaire, basaltiques et villafranchien.

La cuvée « Les Terres Noires » vous séduira par l'intensité de son bouquet, sa fraîcheur et la minéralité qui caractérise les sols basaltiques.

### Accords mets et vins par Olivier Bompas

Un vin blanc fruité, gras et légèrement minéral, qui demande des plats aussi savoureux qu'un loup en croûte de sel, une bourride de lotte à la sétoise, une blanquette de veau, ou un comté affiné.

### Analyse

Alcool : 13,5%

Sols : Un mélange d'argilo calcaire, de galets roulés et d'éboulis basaltiques. Extrêmement drainant avec de bonnes réserves hydriques en sous-sol.

Age des vignes : Moyenne de 9 ans

Vinification : Vendange mécanique nocturne avec protection de la vendange. Macération pelliculaire avant pressurage pneumatique et sélection des jus. Fermentation du Rolle et du Viognier (entre 16-18°C) en cuve inox et fermentation de la Roussanne en fut de chêne français.

Elevage : Pas de fermentation malo-lactique. Pendant 8 mois avec batonnage sur lies fines des barriques.

Viticulture : Agriculture raisonnée certifiée depuis 2007

Quantité produite : 10200 bouteilles

Jancis Robinson  
JancisRobinson.com  
16,5/20



**Prix de vente conseillé : 12,00 €**

MOSAÏQUE





DOMAINE DE  
**NIZAS**

# DOMAINE DE NIZAS

Languedoc - Pézenas - France

## Les Pierres Blanches 2016 AOC Coteaux du Languedoc Rosé

100% des raisins issus de la propriété

**Cépages** : 40% Syrah, 40% Grenache noir, 20% Mourvèdre

### Historique

Domaine de Nizas est situé dans le Sud de la France, sur les hauteurs de la ville de Pézenas, dans le cœur historique de la région Languedoc. Il a été créé en 1998 par le Franco-Américain John Goelet et son conseiller Bernard Portet. Son but est de créer des vins exceptionnels grâce à la richesse et la diversité des 3 terroirs présents sur le domaine : basalte, argilo-calcaire et villafranchien.

### Commentaires de dégustation

La gamme Mosaïque est le fruit de l'association de 3 cépages sur 3 terroirs : argilo-calcaire, basaltiques et villafranchien.

La cuvée « Les Pierres Blanches » vous ravira par sa finesse aromatique, sa rondeur et sa belle vivacité qui caractérise les sols argilo-calcaires.

### Accords mets et vins par Olivier Bompas

Un rosé suave, fruité et frais, délicieux dès l'apéritif et en accompagnement d'un classique plateau de charcuteries, d'une poêlée de gambas sauce aigre-douce, d'un tajine de poulet, ou d'un gratin d'aubergine et tomate au basilic.

### Analyse

**Alcool** : 13,5%

**Sols** : Un mélange d'argilo calcaire, de galets roulés et d'éboulis basaltiques. Extrêmement drainant avec de bonnes réserves hydriques en sous-sol.

**Age des vignes** : Moyenne de 9 ans

**Vinification** : Vendange mécanique nocturne avec protection de la vendange. Macération pelliculaire de 6 à 12 heures avant pressurage pneumatique et sélection des jus. Fermentation à basse température (16 à 18 °C) en cuve inox.

**Elevage** : 3 mois en cuve inox

**Viticulture** : Agriculture raisonnée certifiée depuis 2007

**Quantité produite** : 10800 bouteilles

89/100  
**vinous**

87/100  
**WINEENTHUSIAST**  
MAGAZINE

85/100  
**Wine Spectator**



**Prix de vente conseillé** : 10,00 €

MOSAÏQUE







DOMAINE DE  
**NIZAS**

# DOMAINE DE NIZAS

Languedoc - Pézenas - France

## Les Galets Dorés 2014 AOC Coteaux du Languedoc Rouge

100% des raisins issus de la propriété

**Cépages :** 60% Grenache Noir, 25% Carignan, 15% Syrah

### Historique

Domaine de Nizas est situé dans le Sud de la France, sur les hauteurs de la ville de Pézenas, dans le cœur historique de la région Languedoc. Il a été créé en 1998 par le Franco-Américain John Goelet et son conseiller Bernard Portet. Son but est de créer des vins exceptionnels grâce à la richesse et la diversité des 3 terroirs présents sur le domaine : basalte, argilo-calcaire et villafranchien.

### Commentaires de dégustation

Cette nouveauté de la gamme Mosaïque est le fruit de l'association de 3 cépages sur 3 terroirs : argilo-calcaire, basaltiques et villafranchien.

La cuvée « Les Galets Dorés » vous révélera la richesse et la puissance de ses arômes fruités et gourmands qui caractérisent les sols villafranchiens (galets roulés).

### Accords mets et vins par Olivier Bompas

Expressif, charnu et typé, offrant d'agréables notes de garrigue, ce vin sera parfait avec un carré d'agneau rôti à la fleur de thym, un foie de veau en persillade, ou un filet mignon en cocotte accompagné de petits légumes braisés.

### Analyse

**Alcool :** 14%

**Sols :** Un mélange d'argilo calcaire, de galets roulés et d'éboulis basaltiques. Extrêmement drainant avec de bonnes réserves hydriques en sous-sol.

**Age des vignes :** Moyenne de 7 ans

**Vinification :** Vendange mécanique avec égrappage total, cuvaison de deux semaines pour préserver le fruit et la souplesse des tanins. Fermentation malo-lactique et élevage sur lies fines en cuve inox pendant 9 mois.

**Viticulture :** Agriculture raisonnée certifiée depuis 2007

**Quantité produite :** 16000 bouteilles

16/20  
Jancis Robinson  
JancisRobinson.com

87/100  
Wine Spectator  
www.winespectator.com



**Prix de vente conseillé : 11,50 €**

MOSAÏQUE



SCEA DOMAINE DE NIZAS - Hameau de Sallèles 34720 Caux, France | +33 467 90 17 92

contact@domaine-de-nizas.com | www.domaine-de-nizas.com



DOMAINE DE  
**NIZAS**

# DOMAINE DE NIZAS

Languedoc – Pézenas - France

## Le Carignan Vieilles Vignes 2015 IGP Pays de Caux Rouge

100% des raisins issus de la propriété  
**Cépage** : 100% Carignan (récolté à la main)

### Historique

Domaine de Nizas est situé dans le Sud de la France, sur les hauteurs de la ville de Pézenas, dans le cœur historique de la région Languedoc. Il a été créé en 1998 par le Franco-Américain John Goelet et son conseiller Bernard Portet. Son but est de créer des vins exceptionnels grâce à la richesse et la diversité des 3 terroirs présents sur le domaine : basalte, argilo-calcaire et villafranchien.

### Commentaires de dégustation

La Gamme « Expression » résulte d'un travail parcellaire de notre palette de terroirs pour aboutir à des vins élaborés, fins et complexes pour les palais les plus avertis. La cuvée « Le Carignan Vieilles Vignes » issue de vendanges manuelles, est un vin au fort accent méditerranéen. Son bouquet intense développe des arômes de petits fruits rouges, de tapenade mêlés à des parfums de garrigue. Tout en générosité et en souplesse, la bouche en fait un vin de plaisir immédiat avec une structure parfaitement fondue et une étonnante intensité aromatique.

### Accords mets et vins

Ce vin d'une grande personnalité s'accordera parfaitement avec une daube de sanglier, un confit de canard aux olives ou un filet mignon de porc aux pruneaux. Servir à 15-16°C. A carafé au moins une heure à l'avance.

### Analyse

**Alcool** : 14%

**Sols** : Des galets roulés (villafranchien) au-dessus de l'argile rouge; extrêmement drainant avec de bonnes réserves hydriques en sous-sol.

**Age des vignes** : Moyenne de 50 ans

**Vinification** : 100% Vendanges manuelles. Une partie de la récolte est vinifiée en macération carbonique. La vendange sans égrappage, ni foulage, est vinifiée en cuve inox dans une atmosphère saturée en gaz carbonique, ce qui permet d'assouplir les tanins de ce cépage rustique et de favoriser l'expression du fruit.

Une autre partie de la récolte est vinifiée de façon traditionnelle après un tri sélectif manuel et un égrappage total avant cuvaison d'environ deux semaines.

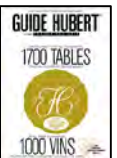
**Elevage** : Les vins issus de ces deux techniques de vinification sont ensuite assemblés avant un élevage sur lies fines de 12 mois.

**Viticulture** : Agriculture raisonnée certifiée depuis 2007

**Quantité produite** : 10 800 bouteilles



16/20



**Prix de vente conseillé : 12 €**







DOMAINE DE  
**NIZAS**

# DOMAINE DE NIZAS

Languedoc - Pézenas - France

## Le Clos 2013 AOC Coteaux du Languedoc Rouge

100% des raisins issus de la propriété

**Cépages :** 60% Syrah, 35% Mourvèdre, 5% Grenache Noir

### Historique

Domaine de Nizas est situé dans le Sud de la France, sur les hauteurs de la ville de Pézenas, dans le cœur historique de la région Languedoc. Il a été créé en 1998 par le Franco-Américain John Goelet et son conseiller Bernard Portet. Son but est de créer des vins exceptionnels grâce à la richesse et la diversité des 3 terroirs présents sur le domaine : basalte, argilo-calcaire et villafranchien.

### Commentaires de dégustation

La Gamme « Expression » est issue d'un travail parcellaire de notre palette de terroirs pour aboutir à des vins élaborés, fins et complexes pour les palais les plus avertis.

La cuvée « Le Clos » vous séduira par son équilibre, sa fraîcheur, mais aussi sa complexité en bouche et sa longueur finale. Il se déguste mieux après avoir été décanté.

### Accords mets et vins par Olivier Bompas

Un vin dense et complexe, aux notes finement épicées, idéal pour accompagner une viande rouge grillée comme une côte de bœuf à la braise, un magret de canard rôti, ou un filet de taureau de Camargue à la plancha.

### Analyse

**Alcool :** 14%

**Sols :** Un mélange d'argilo calcaire, de galets roulés et d'éboulis basaltiques. Extrêmement drainant avec de bonnes réserves hydriques en sous-sol.

**Age des vignes :** Moyenne de 20 ans

**Vinification :** Sélection parcellaire et dégustation des baies avant vendange mécanique avec égrappage total, cuvaison longue (3 semaines minimum) avec délestages pour une extraction optimale des arômes et des tanins. Fermentation malo-lactique à 100%.

**Elevage :** 12 à 18 mois. Partie en barriques de 225 et 300 litres de chêne français (25 % bois neuf), partie en cuve inox.

**Viticulture :** Agriculture raisonnée certifiée depuis 2007

**Quantité produite :** 30000 bouteilles

Jancis Robinson  
JancisRobinson.com  
16,5/20



14/20



**Prix de vente conseillé : 15 €**





DOMAINE DE  
**NIZAS**

**DOMAINE DE NIZAS**  
Languedoc - Pézenas - France

## La Réserve 2013 AOC Languedoc Pézenas Rouge

100% des raisins issus de la propriété

**Cépages** : 50% Mourvèdre, 25% Grenache Noir, 25% Carignan

### Historique

Domaine de Nizas est situé dans le Sud de la France, sur les hauteurs de la ville de Pézenas, dans le cœur historique de la région Languedoc. Il a été créé en 1998 par le Franco-Américain John Goelet et son conseiller Bernard Portet. Son but est de créer des vins exceptionnels grâce à la richesse et la diversité des 3 terroirs présents sur le domaine : basalte, argilo-calcaire et villafranchien.

### Commentaires de dégustation

La Gamme « Expression » est issue d'un travail parcellaire de notre palette de terroirs pour aboutir à des vins élaborés, fins et complexes pour les palais les plus avertis. La cuvée « La Réserve » est la référence du Domaine de Nizas qui reflète l'élégance et l'expression unique du terroir de Pézenas. Tout en générosité son attaque évolue vers une bouche très ample, une structure tannique soyeuse et une fraîcheur intense. Sa finale délicate vous invitera à refaire le voyage.

### Accords mets et vins par Olivier Bompas

Ce vin rouge profond et velouté, doté d'une agréable fraîcheur, s'accordera à des plats de caractère comme un salmis de pigeon, une daube de bœuf, un chapon de pintade rôti, ou encore un saint-nectaire ou un laguiole affinés.

### Analyse

**Alcool** : 14%

**Sols** : Des galets roulés (villafranchien) au-dessus de l'argile rouge; extrêmement drainant avec de bonnes réserves hydriques en sous-sol.

**Age des vignes** : Moyenne de 20 ans

**Vinification** : Sélection intra-parcellaire (vendange en vert) et dégustation des baies avant vendange mécanique avec égrappage total, cuvaison longue (3 semaines minimum) avec délestages pour une extraction optimale des arômes et des tanins. Fermentation malo-lactique à 100%.

**Elevage** : 100% de l'assemblage pendant 18 mois en barrique de chêne français (50 % bois neuf)

**Viticulture** : Agriculture raisonnée certifiée depuis 2007

**Quantité produite** : 3000 bouteilles

16,5/20

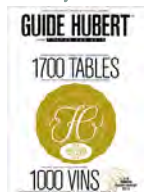
Jancis Robinson  
JancisRobinson.com

90/100  
**Decanter**  
the world's best wine magazine

14/20



16/20



**Prix de vente conseillé** : 17,5 €

