

ANTOINE DE LA FARGE Domaine de l'Ermitage

www.domaine-ermitage.com



Craftsman of the vineyards

Artisan des terroirs.

ANTOINE DE LA FARGE

POUILLY-FUMÉ MENETOU-SALON
SANCERRE

DOMAINE DE L'ERMITAGE

MENETOU-SALON
Grand Vin

ANTOINE DE LA FARGE

Domaine de l'Ermitage

LA PASSION EN HÉRITAGE

Antoine de la Farge est issu d'une lignée de vignerons et vigneronnes passionnés à Menetou-Salon depuis 1560. Après avoir parcouru la planète vin pendant huit ans, il participe depuis 2012 au développement du réputé Domaine de l'Ermitage, créé par ses parents en 2002. En parallèle, Antoine a créé sa propre maison sur les appellations Pouilly-Fumé, Menetou-Salon et Sancerre.

TROIS APPELLATIONS, UN DOMAINE

Le Domaine de l'Ermitage est engagé dans une viticulture durable. La conduite du vignoble est peu mécanisée et respectueuse de l'environnement. Le travail du sol est ainsi systématique et la récolte des raisins est exclusivement manuelle depuis la création de la maison.

L'homme ne saurait forcer la nature; il se doit de l'accompagner en douceur!

LE VIN COMME SEUL GUIDE

Après un tri systématique des grappes à la parcelle, nos raisins sont conduits par gravité au pressoir et en cuves afin de préserver toutes leurs qualités aromatiques. S'en suit une fermentation naturelle, sans levure ajoutée, pendant un à deux mois en fonction des millésimes. La qualité des vins s'exprimera plus tard dans la plénitude d'un élevage de 6 mois à un an en fonction des cuvées. Seul le temps est maître de la qualité.

RÉCOMPENSES

GUIDE HACHETTE

GUIDE BETTANE ET DESSEAUVE

GUIDE GILBERT ET GAILLARD

GUIDE DUSSERT-GERBER

MÉDAILLE D'OR CONCOURS MONDIAL DU SAUVIGNON

EEN FAMILIE MET EEN PASSIE VOOR WIJN

Antoine de la Farge stamt uit een lange lijn van gepassioneerde wijnmakers, die al sinds 1560 in Menetou-Salon gevestigd zijn. Nadat hij 8 jaar lang de wereld rond reisde, is hij sinds 2012 actief betrokken bij de ontwikkeling van het bekende Domaine de l'Ermitage, dat in 2002 door zijn ouders werd opgericht. Tegelijkertijd richtte Antoine zijn eigen wijndomein op met AOC wijnen uit de Pouilly-Fumé, Menetou-Salon en Sancerre.

DRIE HERKOMSTGEBIEDEN, EEN DOMEIN

Domaine de l'Ermitage produceert wijn op duurzame wijze. Het onderhoud van de wijngaarden is weinig gemechaniseerd en milieuvriendelijk. De grond wordt op systematische wijze bewerkt en het oogsten van de druiven gebeurt al sinds de oprichting van het domein handmatig.

De mens moet de natuur niet willen dwingen; hij moet haar slechts met zachte hand begeleiden!

DE WIJN ALS ENIGE LEIDRAAD

Na een systematische sortering van de druiventrossen in de wijngaard, worden onze druiven door zwaartekracht naar de pers gevoerd om alle geur- en smaakeigenschappen te behouden. Ze ondergaan vervolgens een natuurlijke gisting, zonder toegevoegde gist. Naar gelang het oogstjaar duurt deze gisting rond de twee maanden. De kwaliteit van de wijn komt pas volledig tot uiting na een rijping van 6 maanden tot een jaar, afhankelijk van de variëteit. Alleen de tijd is meester over de kwaliteit.

VERMELDINGEN/ERKENNING

GUIDE HACHETTE

GUIDE BETTANE ET DESSEAUVE

GUIDE GILBERT ET GAILLARD

GUIDE DUSSERT-GERBER

GOUDEN MEDAILLE WERELDWIJDE WEDSTRIJD SAUVIGNON WIJNEN





受け継がれる情熱

アントワヌ・ド・ラ・ファルジュは、1560年に遡るムヌトゥー・サロンのワイン造りの伝統に情熱を注ぐぶどう生産者の一人です。8年間にわたりワインを巡って世界中を旅した後、2012年から有名なドメーヌ・ド・レルミターージュの事業発展に参加。2002年に彼の両親が立ち上げたこのドメーヌに従事する一方で、プイイ・フュメ、ムヌトゥー・サロン、サンセルの銘柄を扱う独自のメゾンを創設しました。

3つの産地呼称、1つのドメーヌ

ドメーヌ・ド・レルミターージュでは環境保全型農法に取り組んでいます。環境に配慮したブドウ栽培で機械はほとんど使用せず、収穫は創業以来もっぱら手摘みで行われます。

自然と生態系を尊重した穏やかな栽培方法です。

最高品質のワインを目指して

畑で房をひとつひとつ手に取って選別を行った後、収穫されたぶどうは、本来の品質と風味が損なわれないように重力により圧搾機へ送られ、タンクに入られます。ここで酵母を添加せずに行われる自然発酵は、ヴィンテージによって1~2か月間です。その後6か月から1年の熟成を経てようやく、芳醇な香りと味わいが余すところなく表現されます。時間だけが育むことのできる質の高いワインが、こうして生まれるのです。

受賞歴

アシェット・ワインガイド

Bettane & Desseauveガイド

Gilbert & Gaillardワインガイド

Dussert-Gerberワインガイド

世界ソーヴィニヨンコンクールで金賞



A PASSION INHERITED

Antoine de la Farge was born into a family of vinegrowers who have been wholeheartedly committed to their trade in Menetou-Salon since 1560. After eight years spent touring the world of wine, since 2012 he has been helping to develop the reputation of Domaine de l'Ermitage, founded by his parents back in 2002. At the same time, Antoine has also set up his own company in the designations of Pouilly-Fumé, Menetou-Salon and Sancerre.

THREE DESIGNATIONS, ONE ESTATE

Domaine de l'Ermitage is committed to sustainable viticulture. The vineyard is tended in an environmentally friendly way with as little mechanical intervention as possible. The soil is thus worked systematically and grapes have been harvested solely by hand since the company was established.

For we should not force nature's hand; rather, we have a duty to gently guide it along!

WINE AS THE ONLY GUIDE

After systematic sorting of the clusters of grapes on the plots, our grapes are fed by gravity flow into the press and vats in order to retain all of their aromatic qualities. They are then fermented naturally, with no added yeast, for one to two months depending on the vintage. The quality of the wines will reach full expression during a subsequent six-month to one-year ageing stage, the length depending on the cuvée wine. For time alone determines their quality.

AWARDS

HACHETTE GUIDE

BETTANE & DESSEAUVE GUIDE

GILBERT & GAILLARD GUIDE

DUSSERT-GERBER GUIDE

GOLD MEDAL AT THE CONCOURS MONDIAL DU SAUVIGNON (WORLD SAUVIGNON COMPETITION)

ANTOINE DE LA FARGE
Domaine de l'Ermitage
18500 BERRY-BOUY
>> FRANCE <<
Tél. : 33 2 48 26 87 46
info@domaine-ermitage.com

Antoine de la Farge
33 6 64 74 02 58

www.domaine-ermitage.com



Conception www.grafity.fr - Édition 2018 - Source: Dev'up