



# HISTORIQUE

# RAISSAC CHATEAU

Depuis 1837, six générations de vignerons se succèdent avec passion dans la famille Viennet. Située au coeur du Languedoc, à Béziers, notre propriété, riche de ce savoir-faire ancestral, est actuellement à la pointe de la modernité.

Gustave et Marie Viennet perpétuent aujourd'hui cette tradition familiale.

Étendu sur 86 hectares de vignes, notre vignoble offre une grande diversité de sols : plaine composée d'alluvions, sous bergues en galets du tertiaire, et collines argilo-calcaires riches en fossiles marins.

Les vins sont vinifiés et élevés dans un chais unique en Languedoc, creusé dans la roche calcaire, au 17<sup>ème</sup> siècle.

Le Domaine vit au rythme du Vin et de l'Art grâce à son musée de la céramique installé dans les anciennes écuries, et à ses nombreuses expositions de peintures contemporaines.

Le Château de Raissac, avec ses hommes, ses cépages, ses terroirs et son climat méditerranéen, réunit tous les atouts pour produire des vins de haute expression dont les qualités sont reconnues à travers les frontières.

Séminaires  
Chambre d'hôtes  
Location de salles  
Musée de la céramique



*Château de Raissac*



*Marie et Gustave Viennet*



*Chais du XVII<sup>e</sup> Siècle*



*Puech Cocut : Cave du Château de Raissac*

Route de Murviel  
34500 Béziers - France

Tel : +33 4 67 28 15 61  
Fax : +33 4 67 28 19 75

[www.raissac.com](http://www.raissac.com)  
[www.blog.raissac.com](http://www.blog.raissac.com)  
[info@raissac.com](mailto:info@raissac.com)



# PRESENTATION

# CHATEAU RAISSAC



## DOMAINE RAISSAC

Les vins du Domaine de Raissac sont issus de parcelles rigoureusement sélectionnées, dont les rendements sont faibles et constituent les meilleures cuvées du vignoble. Complexes et élégants, ils sont une belle expression de notre terroir argilo-calcaire riche en fossiles marin et du climat méditerranéen languedocien.

Notre chais du XVII<sup>ème</sup> siècle creusé dans la roche, permet des conditions optimales d'élevage et de stockage avec une hygrométrie et température constante.

Régulièrement récompensés au niveau international, ils sont notre fierté.

*Domaine de Raissac wines are coming from carefully selected parcels with low yield and represent the best cuvees of the Estate. Complex and elegant, they are the best expression of our clay and chalk soil rich in sea fossils.*

*Our XVIIth century cellar dig into the rock allows the best conditions of ageing and storage with constant temperature and hygrometry.*

*Internationally awarded they are our pride and joy.*

GUSTAVE VIENNET

Route de Murviel  
34500 Béziers - France

Tel : +33 4 67 28 15 61  
Fax : +33 4 67 28 19 75

[www.raissac.com](http://www.raissac.com)  
[info@raissac.com](mailto:info@raissac.com)



DOMAINE

RAISSAC

### Chardonnay Vermentino 2011 - Pays d'Oc

30% Chardonnay 70% Vermentino. Macération pelliculaire après foulage et égrappage. Fermentation à basse température. Un mois d'élevage sur lies avec batonnage. Robe jaune pâle aux reflets argent. Nez fin et délicat sur des parfums d'agrumes. Bouche vive et minérale sur des notes de pamplemousse. Finale rafraîchissante.



Alcool : 12%  
Acidité Totale : 4.10g/l  
PH : 3.38  
Sucre : 1g/l

### Pinot Noir Merlot 2011 - Pays d'Oc

30% Pinot Noir 70% Merlot. Fermentation à 23°C. Macération courte pour extraire des tanins souples. Robe rouge grenat. Nez appétissant de petits fruits rouges. Bouche à la chair friande, ronde et croquante, avec de jolies notes d'épices en finale.



Alcool : 13%  
Acidité Totale : 3.55g/l  
PH : 3.77  
Sucre : 1g/l

### LE PARC Chardonnay 2011 - Pays d'Oc

100% Chardonnay. Macération pelliculaire après foulage et égrappage. Fermentation à basse température. Un mois d'élevage sur lies avec batonnage. Robe brillante jaune soutenu aux reflets or. Le nez fin évoque les fleurs de genêts et l'amande fraîche. En bouche, les arômes de poires et d'agrumes donnent à la finale une remarquable persistance aromatique.



Alcool : 14%  
Acidité Totale : 3.92g/l  
PH : 3.46  
Sucre : 1g/l

### LE CRES Viognier 2011 - Pays d'Oc

100% Viognier. Macération pelliculaire après foulage et égrappage. Fermentation à basse température. Un mois d'élevage sur lies avec batonnage. Robe cristalline, jaune pâle aux reflets argentés. Le nez est riche de parfums subtils d'abricots et de fleurs des champs. En bouche, les arômes de fruits de la passion, d'épices douces, d'amandes grillées se succèdent avec bonheur.



Alcool : 13.5%  
Acidité Totale : 3.75g/l  
PH : 3.43  
Sucre : 1g/l

### LE PUECH Chardonnay Viognier Muscat 2011 - Pays d'Oc

50% Chardonnay 25% Viognier 25% Muscat. Macération pelliculaire après foulage et égrappage. Fermentation à basse température. Elevage de 5 mois en barrique avec batonnage. Robe jaune doré, intense, limpide et brillante. Le nez rappelle la brioche, les épices douces, la poire, le tout sur un fond légèrement toasté. En bouche l'attaque est franche, les arômes de poire et de miel se fondent harmonieusement sur une finale fraîche et épicée.



Alcool : 14%  
Acidité Totale : 3.60g/l  
PH : 3.36  
Sucre : 0.5g/l

### LES LYS Rosé Cabernet Sauvignon 2011 - Pays d'Oc

100% Cabernet Sauvignon. Rosé de saignée. Macération pelliculaire de 2 heures. Fermentation à basse température. Robe d'un rose cristallin aux reflets saumonés. Le nez est très expressif et complexe avec des notes de petits fruits rouges : groseille, framboise ainsi que des notes minérales. En bouche, les arômes de petits fruits rouges explosent et particulièrement les notes de framboise et de fraise. La longueur et l'équilibre sont soulignés par une belle fraîcheur en finale.



Alcool : 13%  
Acidité Totale : 3.56g/l  
PH : 3.31  
Sucre : 1g/l

### LES LIONS Pinot Noir 2010 - Pays d'Oc

100% Pinot Noir. Macération préfermentaire à froid (3 jours). Les peaux sont pressées et les jus de presse réincorporés. La fermentation est réalisée sans contact pelliculaire. Fermentation à basse température (16°C). Belle robe rubis. Les arômes de griottes sont identifiables au nez comme en bouche. La bouche est fraîche et ronde sur des notes complémentaires de cassis et de framboises. Les tanins sont souples sur une finale légèrement épicée.



Alcool : 13.5%  
Acidité Totale : 3.26g/l  
PH : 3.71  
Sucre : 1.2g/l

### LES CARBENAS Merlot Cabernet Sauvignon 2010 - Pays d'Oc

30% Merlot 70% Cabernet Sauvignon. Fermentation à 26°C. Macération courte pour extraire des tanins souples. La robe, d'un rouge grenat intense et brillante, annonce un nez fin et subtil où se mêlent des parfums de cacao et de fruits rouges. La bouche, bien équilibrée, se montre ronde et charnue sur une jolie palette épicée et fruitée.



Alcool : 14%  
Acidité Totale : 3.36  
PH : 3.82  
Sucre : 1.1g/l

### BELMONT Syrah Grenache 2011 - AOP Languedoc

50% Syrah 50% Grenache. Fermentation à 26°C. Remontage et délestage réguliers. Quatre semaines de macération. Belle robe d'un rouge grenat soutenue. Le nez est intense sur des parfums de fruits bien mûrs, de cassis et d'épices douces. Des tanins fins et serrés donnent un beau relief à une bouche minérale et fruitée.



Alcool : 14.8%  
Acidité Totale : 3.34g/l  
PH : 3.74  
Sucre : 1.4g/l

### CUVEE GUSTAVE FAYET 2010 - Pays d'Oc

70% Cabernet Sauvignon 30% Merlot. Foulage et égrappage de la vendange. Remontage et délestage réguliers. Huit semaines de macération. Elevage en barrique pendant 12 mois. Robe pourpre profonde aux reflets bleu-noir. Riche et puissant, le bouquet exprime les cerises mûres, la vanille et le pain grillé. Les tanins gourmands emplissent le palais pour finir sur des notes de cacao, de réglisse et de tabac blond.



Alcool : 14.5%  
Acidité Totale : 3.31g/l  
PH : 3.68  
Sucre : 0.5g/l

### TERRA INCOGNITA 2010 - Pays d'Oc

50% Grenache 50% Syrah. Foulage et égrappage de la vendange. Remontage et délestage réguliers. Quatre semaines de macération. Elevage en barrique pendant 12 mois. Nous devons cette cuvée exceptionnelle, à la découverte d'une terre presque oubliée où la garrigue embaume l'air et le soleil caresse le paysage. Nos vignes sont cultivées là, dans le plus grand respect de cette nature. De cette harmonie est né ce vin au bouquet profond de violette, d'épices, mais aussi de notes de fraise et de cassis presque confiturés dont on retrouve le croquant et la fraîcheur en bouche. Une texture soyeuse sur laquelle se fondent des saveurs exquises de fruits rouges sur une finale réglissée.



Alcool : 15%  
Acidité Totale : 3.25g/l  
PH : 3.63  
Sucre : 0.5g/l

### Muscats Petits Grains 2011 - Pays d'Oc

100% Muscat Petits Grains. Macération pelliculaire après foulage et égrappage. Fermentation à basse température. Un mois d'élevage sur lies avec batonnage. Robe jaune pâle aux reflets de cuivre blanc. Le nez exhale d'élégants parfums de fruits mûrs, de bergamote, de gelée royale et des notes minérales. La bouche est ample et démarre avec vivacité et rondeur. Les arômes évoquent la poire, les amandes grillées et la réglisse. La finale est longue, fraîche et équilibrée.



Alcool : 14%  
Acidité Totale : 4.06g/l  
PH : 3.38  
Sucre : 1g/l



DOMAINE

# RAISSAC

## PRESS REVIEW / REVUE DE PRESSE

### TV

France 3 « Carnets du Sud»

10th and 17th November 2007

France 2 « Télé Matin»

August 2007

TV5 France 5 « Histoire de Châteaux »

2007 [www.joost.com/search?q=RAISSAC#](http://www.joost.com/search?q=RAISSAC#)

France 3 « La ruée vers l'air»

4th March 2006 10h40



### PRESS

Norway

AUDI MAGASINET

2008

HJEMMET

NR3. 15<sup>th</sup> January 2007

HJEMMET

NR4. 22<sup>th</sup> January 2007

VG10

10th August 2005

BO BEDRE

May 2006



Germany

WEIN AUS FRANKREICH

Der Feinschnecker Bookazine NR.19

BRIGITTE n° 17

August 2005

FRANKFURTER A. Z .

10th August 2006



France

ELLE été

N°3368 16<sup>th</sup> of July 2010

MIDI LIBRE

23rd and 8th August 2009

LIBERATION

26<sup>th</sup> and 27<sup>th</sup> December 2009 G Fayet

REVUE VINICOLE INT.

December 2008 -january 2009

NOUVEL OBS

3d April 2008

TERRE DE VIN

February 2008

VENT SUD

March April May 2007

VENT SUD

June 2007

OBJECTIF

March 2007

TERRE DE VIN

1st March 2007

LA LETTRE T

1st March 2006

LA MARSEILLAISE

25th February 2006

LE POINT

Summer 2005

TERRE DE VIN

Chronique d'un Noël au château »

**Gustave Fayet le flamboyant »**

ELLE DECORATION

May 2006



England

THE SUNDAY TIMES Travel

April 2011

THE SUNDAY TIMES

22th of November 2009

DECANTER

October 2006

Belgium

VINO MAGAZINE

September 2006 and 2007

Japan

THE WINE KINGDOM

N° 51 2009

FUJI KORON

22TH June 2009

### INTERNET

France

[www.lajourneevinicole.com](http://www.lajourneevinicole.com)

18<sup>th</sup> October 2006

Norway

[www.lykkensportal.no](http://www.lykkensportal.no)

August 2005

Spain

[www.baralabia.es](http://www.baralabia.es)

10<sup>th</sup> of November 2010



DOMAINE

RAISSAC



**MEDALS / NOTES**

<b>Decanter</b>	Domaine Raissac Vermentino Chard. 2010	Commended Wine 2011	
	Domaine Raissac Belmont 2010	Commended Wine 2011	
	Domaine Raissac Le Crès Viognier 2009	Commended Wine 2010	
	Domaine Raissac Terra Incognita 2007	Bronze 2009	
	Domaine Raissac Vermentino Chard. 2008	Commended Wine 2009	
	Domaine Raissac Le Crès Viognier 2008	Commended Wine 2009	
	Domaine Raissac Rosé Les Lys 2008	Commended Wine 2009	
	Domaine Raissac CVM Puech 2007	Commended Wine 2008	
	Domaine Raissac Merlot 2006	Commended Wine 2008	
	Domaine Raissac Cabernet Sauv. 2006	Commended wine 2007	
	Domaine Raissac le Puech 2010	Gold Medal 2011	
<b>Feminalise Mondial du Rosé</b>	Domaine Raissac Les Lys Rosé 2010	Silver Medal 2011	
	Domaine Raissac Les Lys Rosé 2008	Silver Medal 2009	
<b>Concours des Grands Vins du Languedoc des Oenologues de France</b>	Château Raissac Belmont 2011	Bronze Medal 2012	
	Domaine Raissac Terra Incognita 2008	Silver Medal 2012	
	Domaine Raissac Carabenas 2009	Bronze Medal 2010	
	Domaine Raissac Terra Incognita 2007	Gold Medal 2010	
	Domaine Raissac Pinot Noir 2007	Silver Medal 2008	
	Domaine Raissac Merlot 2006	Silver Medal 2008	
	Domaine Raissac Cuvée G. Fayet 2004	Bronze Medal 2008	
	Domaine Raissac CVM Puech 2006	Commended Wine 2007	
	Viognier 1997	Bronze Medal 1998	
	Chardonnay / Viognier 1997	Seal of Approval 1998	
	Cabernet Prestige 1996	Seal of Approval 1998	
<b>Int. Wine Challenge</b>	Viognier 1996	Bronze medal 1997	
	Chardonnay 1996	Bronze medal 1997	
	Chardonnay / Vermentino 1996	Seal of Approval 1997	
	Viognier 1995	Silver Medal 1996	
	Barrel Chardonnay 1995	Commended 1996	
	Domaine Raissac Chardonnay 2005	79/100 april 2007	
	Domaine Puech Cocut Merlot 2005	77/100 april 2007	
	<b>Vinalies Nationales</b>	Domaine Raissac Les Lions Pinot 2008	Prix des Vinalies 2010
		Domaine Raissac Le Puech 2008	Prix des Vinalies 2009
		Domaine Raissac Muscat petits g. 2006	Prix des Vinalies 2007
	<b>Concours Agricole Paris</b>	Domaine Raissac Cuvée G. Fayet 2002	Prix des Vinalies 2006
Domaine Raissac Vermentino 2006		Gold Medal 2007	
Domaine Raissac Rosé de Cabernet 1996		Gold Medal 1997	
<b>Muscat du Monde Chardonnay du Monde</b>	Domaine Raissac Rosé de Cabernet 1995	Gold Medal 1996	
	Domaine Raissac Muscat petits g. 2005	Bronze Medal 2006	
	Domaine Raissac Chardonnay 2005	Bronze Medal level 2006	
<b>BK Wine</b>	Domaine Raissac Chardonnay 1993	Honor diploma 1994	
	Domaine Raissac CVM 2004	Gold medal 2006	
<b>Vente aux enchères des Vins du LR</b>	Domaine Raissac Cuvée G. Fayet 2002	Silver Medal 2006	
	Domaine Raissac Viognier 2006	Silver medal 2007	
	Domaine de Raissac CVM Puech 2005	Silver medal 2005	

NOTE

Terre de vins

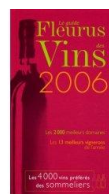


Vino Magazine



Domaine Raissac Cuvée G. Fayet 2004	14/20 February 2008
Domaine Raissac Pinot Noir 2006	17/20 February 2008
Domaine Raissac Viognier 2005	16/20 March 2007
Domaine Raissac CVM Puech 2005	3 bacchus (85/100) 2006
Domaine Raissac Cabernet Prestige 2003	2 bacchus 2006

WINE GUIDES / GUIDE VINS



<b>Elle</b>	<b>2010</b> Domaine Raissac Rosé Les Lys « <i>Des arômes inimitables de bonbons anglais, un goût fruité et une petite acidité, foncez !</i> »
<b>Betthane et Dessauve</b>	<b>2010</b> Meilleurs vins de France Domaine de Raissac Cuvée G. Fayet 2007 <b>2009</b> Meilleurs vins de France Domaine de Raissac Cuvée G. Fayet 2004 <b>2008</b> Meilleurs vins de France Domaine de Raissac Cuvée G. Fayet 2002 <b>15.5/20</b> « ...excellente cuvée Gustave Fayet réalisée à partir de cabernet-sauvignon et de merlot dont la qualité de tannins est d'inspiration très bordelaise »
<b>Guide Hachette</b>	2010 Domaine Raissac Terra Incognita 2007 ☆ 2003 Domaine de Raissac Viognier 2001 ☆ 2002 Domaine de Raissac Chardonnay 1999 ☆☆ 2001 Domaine de Raissac Chardonnay 1999 ☆☆ 1999 Domaine de Raissac Viognier 1997 ☆ 1992 Domaine de Raissac Rouge 1989 ☆☆ 1990 Domaine de Raissac Cabernet-Sauvignon 1988 ☆☆☆
<b>Gilbert et gaillard</b>	2008 Domaine de Raissac Pinot Noir 2005 83/100 2008 La Curieuse Rouge 2005 82/100 2007 Domaine de Raissac Cabernet Prestige 2002
<b>Vins fleurus</b>	2006 Domaine de Raissac CVM 2005 2006 Domaine de Raissac Cuvée G. Fayet 2002
<b>Guide Dussert-Gerber</b>	2003 Domaine de Raissac Viognier 2001 2003 Domaine de Raissac Cabernet-Sauvignon 2001 2003 Cuvée Gustave Fayet Rouge 1998 2002 Domaine de Raissac Cabernet-Sauvignon 1999 2002 Domaine de Raissac Rosé de Cabernet 2000 2002 Domaine de Raissac Viognier 2000 2001 Domaine de Raissac Merlot 1998