

Le vignoble de LISSON se trouve dans le département de l'Hérault, en Languedoc. En 1990, Claude et Iris Rutz-Rudel ont défriché 2 ha de chêne vert sur la colline derrière leur ferme, pour remettre à jour le superbe paysage de terrasses avec ses murs en pierres sèches.

Sur ces pentes exposées sud-sud-ouest et sur ces "faïsses" de souvent pas plus que 5 m de larges, ils ont plantés les cépages des vins qu'ils aiment: Pinot Noir sur les sol calcaires du haut de la colline, l'ancien « Clos du Curé » d'Olargues. Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Cot dans les terrasses à dominance calcaire qui montent derrière la maison: « Les Echelles de Lison ».

Mourvèdre, Merlot et Petit Verdot se trouvent dans les parties schisteuses derrière la maison et sur une parcelle en forme d'arène merveilleusement abritée dans le tènement de la Serre de Fenouillède: le « Clos des Cèdres ».

Les modes de conduite sont variés, choisis selon l'emplacement et le port du cépage: gobelets en plantation et densité classique (4400 pieds/ha) pour le Mourvèdre, gobelets à haute densité (7000 pieds/ha) sur échelas pour les Pinots et cordon de royat pour les Cabernets (8000 p/ha) dans les terrasses étroites.

Les rendements sont volontairement limités par une taille sévère en hiver et, si nécessaire, une deuxième taille en vert au mois de juillet. Les vignes sont enherbées et soignées selon les critères d'une agriculture respectueuse de l'équilibre naturel des sol, des plantes et de la faune auxiliaire, sans pesticides et herbicides de synthèse.

Les raisins sont ramassés à la main à pleine maturité dans des caissettes de 12 kg, pas éraflés et fermentés en petites cuves inox sans levures exogènes, ensuite pressés sur un pressoir vertical. Les macérations sont longues, avec pigeages quotidiens sans pompage. Suit un élevage en barriques pendant plusieurs mois. Les dégustations décident du moment de la mise en bouteille, qui peut varier entre 12 et 24 mois. Le soufre est utilisé qu'au stricte minimum. Les vins ne subissent ni collage, ni filtration.

Les vins obtenus de cette manière sont élevés pour une garde longue. Pour les boire dans leur jeunesse, il est conseillé de les carafes quelques heures avant leur consommation. Un léger dépôt dans certains bouteilles est naturel.

Lison



Offre Millésime 2006
et Offre en primeur
Millesime 2007

Iris Rutz-Rudel

Lison, F-34390 Olargues

Tel./Fax +33 (0)467978049

Email: lison@olargues.info

Site Web: <http://www.olargues.info>

<http://lison.over-blog.com>

Offre Millésime 2006
Offre Primeur Millésime 2007
valable jusqu'au 31 janvier 2009

Chers ami(e)s de Lisson,

Après une années de pause, vous trouvez de nouveau une offre du vin 2006 de LISSON, mise en bouteille en avril de cette année ainsi que l'offre en primeur du millésime 2007, qui va être mis en bouteille d'ici le printemps.

Le millésime 2006 était chez nous encore une année de grande chaleur et petite récolte, mais avec des superbes maturités.

Il n'y aura qu'une seule et unique cuvée « Le Lisson » 2006, constituée des deux Cabernets, Merlot et petit Verdot, assemblés avec notre Mourvèdre. 200 bouteilles d'un vin dense, noir, qui exprime pleinement notre terroir en ce millésime bien ensoleillé, mais sans excès de chaleur - seulement encore marqué par la voracité des sangliers et blairaux...

Donc un vin rare, aussi bien en quantité qu'en qualité, qui représente tout ce que nous exigeons d'un Lisson authentique et sauvage. Vinifié comme d'habitude avec un minimum d'interventionnisme, son analyse finale affiche moins de 10mg/l de So2 total (6mg/l de libre).

Pour le millésime 2007, également arrivé à une maturité optimale, nous avons choisi des barriques neuves pour l'élevage, pour lui donner le berceaux adapté à sa carrure.

Le millésime 2007 donne des vins concentrés, d'un fruit intense mais avec des tannins amples. Il mettra plus de temps, pour se laisser apprivoiser sans carafage, que le millésime 2005, le plus souple dans sa jeunesse de tous les millésimes de Lisson jusqu'à ici. Mais il sera dans la ligné des 1999, 2001, voire 2003, pour son potentiel de garde.

En prévision de la pénurie du 2006, nous avons gardé quelques bouteilles du 2005 en cave, pour les offrir que cette année à la vente. Vous pouvez donc facilement panacher vos commandes - ensemble avec les quelques bouteilles de Cèdres et Échelles 2002, il y a même une petite "verticale" possible sur notre Mourvèdre et notre assemblage à base de Cabernets.

Vous trouvez, comme depuis 3 ans, des nouvelles de Lisson tout le long de l'année sur notre blog <http://lisson.over-blog.com> a, qui nous permet de rester plus étroitement en contact avec les amateurs de nos vins et les collègues vignerons-blogueurs.

Pour suivre notre travail, vous êtes cordialement invités de passer à Lisson, visiter la cave et les vignes. Nous vous demandons juste, de nous appeler auparavant, pour que nous puissions vous réserver tout le temps nécessaire à un bon accueil.



Lisson, octobre 2008

Prix des vins 15.Oct 2008

Le Lisson 2006 30,00
limité à 3 bouteilles par commande

Offre Primeur millésime 2007
Clos des Cèdres 2007 20,00
à partir du 1.2.2009 22,00

Clos de Curé 2007 20,00
à partir du 1.2.2009 22,00

Les Échelles de Lisson 2007 20,00
à partir du 1.2.2009 22,00

Vieux millésimes

Clos des Cèdres 2005 20,00

Clos de Curé 2005 20,00

Les Échelles de Lisson 2005 20,00

Clos des Cèdres 2002 24,00

Les Échelles de Lisson 2002 24,00

Le Bel Hazard (Rosé Merlot voilé)
(2000/0,5l/) Apéritif 18,00

tarifs départ cave
commande et chèque à adresser à :

Iris Rutz-Rudel

Lisson,
F-34390 Olargues
Tel./Fax +33 (0)467978049
LISSON@olargues.info

Lisson



Iris Rutz - Rudel Lisson, F-34390 Olargues Tel./Fax +33 (0)467978049

Site Web: www.olargues.info

Bon de commande / Bestellformular

Vins / Weine	€/ btl/Fl	Nombre / Anzahl	Montant / Summe
Le LISSON 2006 (Maxi 3 btl./commande)	30,00		
Les Echelles de Lisson 2007	20,00		
à partir du 1.2.2009	22,00		
Clos des Cèdres 2007	20,00		
à partir du 1.2.2009	22,00		
Clos du Curé 2007	20,00		
à partir du 1.2.2009	22,00		
Clos du Curé 2005	20,00		
Les Echelles de Lisson 2005	20,00		
Clos des Cèdres 2005	20,00		
Les Echelles de Lisson 2002	24,00		
Clos des Cèdres 2002	24,00		
LISSON 2000			
Le Bel Hazard (Rosé Merlot voilé)	18,00		

Nom / Name _____

Total / Summe _____

Adresse _____

€ (Euro)

Tel _____

Date / Datum _____

Fax _____

E-Mail _____

Signature / Unterschrift _____

France:

T.V.A. Non applicable, article 293b du code générale des impôts. Envoyez votre chèque avec la commande, svp. Tarifs départ cave, prix de transport: nous contacter.

Deutschland:

Betrag ohne Mehrwertsteuer, gemäß Artikel 293b des französischen Steuergesetzes. Preise ab Keller