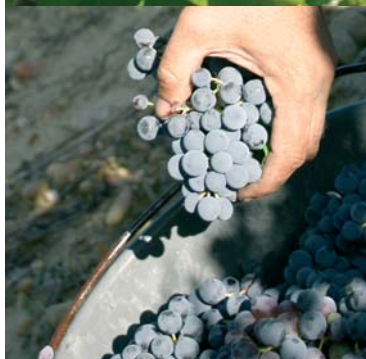




À la croisée de Languedoc & Provence...

DE BEAUX TERROIRS POUR DE BEAUX VINS

D'une superficie de 500 ha, exploité par 70 vignerons, le vignoble est réparti à la fois sur une aire de Vins de Pays et sur les appellations Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages Laudun et Cru Lirac. Nos Côtes du Rhône sont élaborés à partir de raisins provenant de parcelles à galets roulés situées sur les collines dominant la plaine de Pujaut. Cette dernière est un ancien étang asséché, où sont produits nos "Vin de Pays du Gard". Depuis quelques années, l'apport de nouvelles variétés de vignes, permettent l'élaboration de vins de cépages tels que le Cabernet-Sauvignon, la Syrah et le Merlot en rouge ainsi que le Sauvignon, le Viognier et le Chardonnay en blanc.



nous conjugons tradition & innovation...

UNE CAVE DYNAMIQUE TOURNÉE VERS L'AVENIR

Le Cellier des Chartreux n'a jamais cessé de se tourner vers l'avenir. Ainsi, dès 2001, un **CHAI DE VINIFICATION** avec une cuverie inox de 40000 hl est construit. Cette unité très fonctionnelle permet d'obtenir une maîtrise très pointue des vinifications; chaque cuve disposant de son propre circuit de refroidissement. Suivra la création d'un entrepôt de stockage des bouteilles et des Bag-In-Box et d'un chai de vieillissement à barriques, également thermo-régulés.

La cave n'a pas hésité à investir pour relever les défis des marchés de demain. Ainsi dès 1995, elle devient pionnière dans le domaine du Bag-In-Box®, lui permettant quelques années après d'entrer comme membre du comité de pilotage de "**PERFORMANCE BIB**" qui vise, avec de multiples partenaires internationaux dont l'**INRA**, à optimiser et promouvoir ce mode de conditionnement.

Dès 2004, consciente de l'ampleur que prend ce marché, la Cave s'équipe d'une machine automatique pour le **CONDITIONNEMENT** en BIB munie d'un système de filtration **ADAPTÉ POUR L'EXPORT**.

Outre ses performances techniques, le Cellier des Chartreux ne serait rien sans le **PROFESSIONNALISME** de son personnel. Il apporte activement sa contribution à la qualité globale des prestations en faisant preuve de souplesse, de réactivité mais aussi grâce à une bonne communication interne et à une remise en question perpétuelle que s'impose la Cave.



CELLIER DES CHARTREUX

...pour vous offrir le "meilleur"
de nos terroirs !

DE LA VIGNE AU VERRE :
UN "SUIVI QUALITÉ"
DE TOUS LES INSTANTS...

Comme il n'y a pas de bon vin sans de bons raisins, un travail de sélection, de **CONTRÔLE** des parcelles et de **MAÎTRISE DES RENDEMENTS** permet de faire évoluer continuellement la qualité de notre matière première. Ainsi, dès la fin août, les 70 viticulteurs apportent leur vendange sélectionnée par la Cave. Le produit de 500 hectares y est ainsi réceptionné et classé.

Grâce à un matériel et des techniques de pointe (**FLASH DÉTENTE** depuis 2004, 3 pressoirs pneumatiques), la vendange est vinifiée dans le respect de ses terroirs et de ses Appellations d'Origine.

C'est dans **L'ÉCHANGE** que viticulteurs, technicien vignoble, maître de chai et œnologue travaillent en toute complémentarité et contribuent à la réussite du Cellier. Tous sont animés par le **RESPECT DU TERROIR**, et la volonté d'élaborer des vins de **QUALITÉ**.

La production ne s'arrêtant pas à la réalisation des produits, le Cellier des Chartreux a mis en place une **TRAÇABILITÉ** de la parcelle à la bouteille qui permet de suivre le parcours de chaque produit au sein même de la Cave et jusque chez le client.

En effet, la Cave s'inscrit dans une démarche globale de certification **AGRICONFIANCE**® : un gage de qualité et de sécurité pour la clientèle. Pour cela, des moyens informatiques gèrent la majeure partie de la démarche (suivi vignoble, suivi en cave).

Aussi, dans un souci de protection de l'environnement, le Cellier a fait entrer les énergies renouvelables pour son fonctionnement : **"L'ÉNERGIE VERTE" D'EDF**.

De plus, toujours soucieux de véhiculer une image fidèle de la cave alliant tradition et modernité, le Cellier a ouvert son nouveau caveau en 2005. Accueillant, esthétique et convivial, il offre au client une large gamme de bouteilles et de Bag-In-Box dont le packaging a été modernisé. Une salle attenante à vocation culturelle a aussi été rénovée à des fins évènementielles sur la thématique du vin.



GUYERANCO FORTILLO DESIGN / PHOTOS SYRIE FASSADÉ / IMPRESSION LAFFONT



CELLIER DES CHARTREUX

SCA Cellier des Chartreux
RN 580 - 30131 Pujaut - France
Tél 33(0)4 90 26 39 40
Fax 33(0)4 90 26 46 83
cellier.des.chartreux@wanadoo.fr

