



Moulin
de Lène

GRANDS VINS
DU LANGUEDOC



UNE HISTOIRE

A l'époque de l'empire romain, dans les environs de Baetiris devenu Béziers, on cultivait la vigne. Sur le domaine, l'aqueduc romain et les vestiges régulièrement retrouvés en témoignent. Les premières informations datées remontent en l'an 700, lorsque la famille Saint-Juéry, originaire d'Albi (Tarn) acquiert le domaine et l'exploitera durant plus d'un millénaire principalement pour l'élevage, en céréales et en vignes jusqu'en 1740. Diverses familles se succèdent ensuite. En 1901, le moulin cesse de fonctionner et laisse place entière à la culture de la vigne. Dès 1905, une carte promotionnelle de la vente des vins de Lène à Paris sous la dénomination « Côteaux de Lène » témoigne de cette activité. L'exploitation avec la production de vins en vrac se poursuit mais le patrimoine immobilier est peu à peu délaissé.

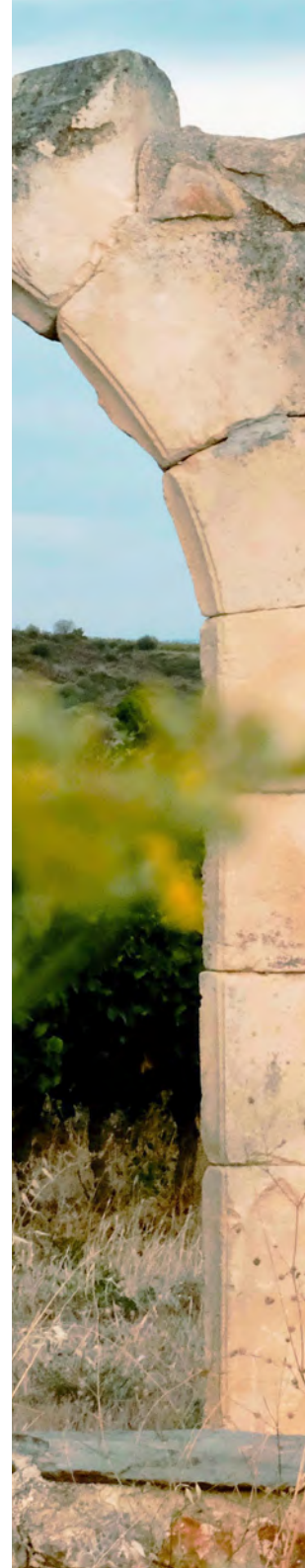
En 1997, Jacques Frayssinet acquiert le Moulin de Lène et son vignoble, où 50 ans plus tôt, il a rencontré sa femme, Anny. Fabricant de fertilisants organiques pendant plus de 35 ans, Jacques se consacre en premier lieu au travail des sols (analyses, études, labour, fertilisation...)



puis à la replantation d'une grande partie du vignoble avec 15 cépages différents. Vient ensuite la restauration du patrimoine, la rénovation de la cave et la construction d'un chai à barriques afin qu'ils puissent recevoir dans le plus grand respect la première récolte.

En 2019, après plus de 20 ans à vinifier nos raisins sous le cahier des charges IGP Côtes de Thongue, l'acquisition de 18 hectares en AOP Languedoc vient parfaire la richesse du domaine, tant au niveau des cépages (Grenache Blanc, Roussanne, Tempranillo) qu'au niveau des terroirs.

Ces nouvelles cuvées viennent étoffer notre gamme originelle travaillée avec une recherche absolue de vérité dans le reflet du couple terroir-cépage.





- ACQUISITION DE 18^{HA} EN AOP LANGUEDOC
- 2019 — OUTIL D'AIDE À LA DÉCISION ET STATION MÉTÉO
- 2014 — CERTIFICATION HVE NIVEAU 3
- 2011 — VENDANGES NOCTURNES GÉNÉRALISÉES
- 2010 — ARRIVÉE DE ROMAIN FRAYSSINET
- 2009 — INTÉGRATION À LA DÉMARCHE BIODIV'EAU AU SEIN DES CÔTES DE THONGUE
- 2005 — CONSTRUCTION DU CHAI DE STOCKAGE ET D'EMBOUETILLAGE
- 2003 — CERTIFICATION TERRA VITIS AGRICULTURE RAISONNÉE APRÈS 3 ANS DE SUIVI
- 2000 — EMBOUETILLAGE DU 1^{ER} MILLÉSIME « RÉSERVE DE LA FAMILLE » 1998 PAR JACQUES FRAYSSINET
- 1997 — ACQUISITION DU MOULIN DE LÈNE PAR LA FAMILLE FRAYSSINET
- 700 — FONDATION DU DOMAINE





19
CÉPAGES

65
HECTARES DE VIGNE

34%
D'INFRASTRUCTURES
AGRO-ÉCOLOGIQUES

8
TERROIRS

100%
FERTILISATION ORGANIQUE

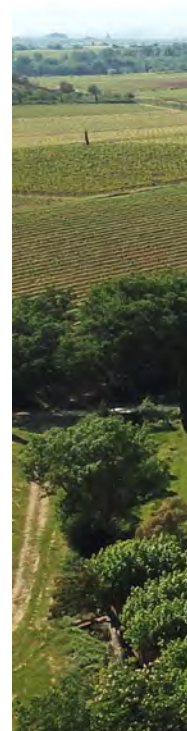


LE VIGNOBLE

Notre vignoble de 65 hectares, situé au coeur du vallon de la Lène, est conduit en agriculture raisonnée depuis 1998. La diversité de nos terroirs, la multitude de nos cépages, nous amènent en permanence à imaginer et à essayer de nouveaux itinéraires techniques avec pour objectif le bien-être du végétal, du sol, de l'homme et enfin de la qualité du fruit.

Petit à petit, nous apprenons, avec humilité, à interpréter nos terroirs afin de progresser dans la justesse de nos actions. L'étude et le travail du sol, le mode de taille, l'analyse des réserves de la plante, la fertilisation organique, les travaux en vert et l'observation nous permettent d'accompagner un développement harmonieux de la vigne.

Pour nous, un vignoble bien tenu se compose d'un plant de vigne bien sélectionné et adapté, d'un sol vivant et d'une action mesurée de l'Homme. Nous essayons de donner du sens à notre travail.





10 CÉPAGES NOIRS

Syrah, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Grenache,
Marselan, Mourvèdre, Cinsault, Carignan,
Tempranillo, Petit Verdot



7 CÉPAGES BLANCS

Chardonnay, Vermentino, Muscat Petit Grain,
Petit-Manseng, Colombar, Roussanne,
Grenache Blanc



2 CÉPAGES RÉSISTANTS

Souvignier Gris (croisement entre Bronner
et Cabernet Sauvignon), Fleurtaï Blanc
(croisement entre Tocai Friulano et 20-3)
et 2 cépages expérimentaux



8 TERROIRS

Argilo-calcaire, Éboulis fossiles, Graveleux,
Villafranchiens, Miocène moyen, Pliocène lagunaire,
Sablo limoneux, Grès du Trias





LABELS ET ENGAGEMENTS

Les labels, les certifications ou autres évaluations doivent être le reflet d'un état d'esprit et d'une philosophie de travail. Ils sont pour nous la formalisation de nos méthodes et nous permettent de définir des objectifs d'actions ou d'inactions sur les zones de culture mais également sur les Infrastructures Agro-Ecologiques IAE (ripisylve, bandes enherbées, haies, fossés, mares, alignements d'arbres et arbres isolés).

Nos différents engagements ont pour objectif de maintenir et améliorer l'équilibre de la biodiversité sur notre territoire. Il n'existe pas de méthodes universelles en la matière, chaque terroir mérite une attention spécifique et une gestion unique. Notre exploitation est conduite en viticulture durable depuis plus de vingt ans. Nous avons reçu la certification en 2003 et la gestion de nos sols passe par une fertilisation strictement organique.



Agriculture raisonnée



Diagnostic, maintien et amélioration de la biodiversité



Appellation d'Origine Contrôlée



Indication géographique protégée



Syndicat professionnel



12KM
DE BANDES
ENHERBÉES

1,6KM
DE HAIES
NATURELLES

22,88HA
DE FORÊTS

3,6KM
DE FOSSÉS

0%
DE PRODUITS CMR*
DEPUIS 2010

* Cancérogènes, Mutagènes,
toxiques pour la Reproduction

3 600HL

CAPACITÉ DE PRODUCTION

6 000HL

CAPACITÉ DE CUVERIE

100%

DES EAUX DE LAVAGE GÉRÉES

100%

DES EFFLUENTS
PHYTO-PHARMACEUTIQUES GÉRÉS



LES OUTILS

Notre volonté d'être autonomes de la vigne à la commercialisation nous permet de maîtriser la qualité de l'ensemble de nos procédures. Nous engageons notre nom et en sommes responsables.

ÉQUIPEMENTS VINICOLES

Capacité de cave d'environ 6000 HL dont 60% de cuves béton époxy, 35% de cuves inox et 5% de cuves en résine. Chaîne d'embouteillage (rinceuse, remplisseuse, boucheuse, poumon de décompression, habilleuse). Groupe de froid et tableau de gestion pour thermorégulation des cuves. Trois pressoirs avec drains croisés. Cuve de précipitation tartrique par le froid. Chai à barriques semi enterré. Tireuse Bag In Box®.

OUTIL D'AIDE À LA DÉCISION

Acquisition en 2019 d'une station météo et d'un OAD (Outil d'Aide à la Décision) afin de contrôler les risques de maladies et d'optimiser les traitements, et donc diminuer nos intrants.

DISTRIBUTION

Circuit traditionnel de cavistes et spécialistes du vin, Café-Hôtel-Restaurant, export et commerçants de proximité. Nous commercialisons en direct ou à travers notre réseau d'agents commerciaux et VRP (selon les départements couverts).



L'ÉQUIPE

C'est avec Jacques Frayssinet, propriétaire actuel, que commence la renaissance du domaine à la fin des années 1990. Il s'est appuyé dans cet important projet sur Jean Sebastian, régisseur du domaine, qui oeuvre avec passion depuis plus de 30 ans sur les vignes du domaine. Le Moulin de Lène est une équipe soudée, solidaire, amoureuse de la vigne et du vin. Uni par le goût de bien faire, chacun oeuvre à son poste pour vous offrir un moment de plaisir et de partage à la dégustation de nos vins.

O GAMME RIGINE

Véritable patrimoine vivant, la dégustation des vins du Moulin De Lène ouvre les portes sur notre savoir-faire, reflet de notre terroir. La fraîcheur, l'équilibre et la finesse caractérisent nos vins. Animés par la diversité de nos sols, nous avons, au fil de l'histoire, agrémenté le vignoble de plus de 19 cépages pour offrir à nos vins à la fois diversité et singularité.

CUVÉE ÉPHÉMÈRE

Chaque année, nous élaborons une cuvée éphémère qui vous fera voyager dans l'esprit du millésime. Cette cuvée est produite en série limitée.



ROMANUS



Syrah, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Petit Verdot



Vinification et élevage traditionnel.



Gourmand, ample, équilibré.



Viandes grillées, plateaux de charcuterie, agneau braisé, thon rouge à la plancha, chevreuil sauce aïnelles.



ROC DE LÈNE



Syrah, Merlot



Vinification traditionnelle et élevage en demi muids.



Puissant, fin, équilibré.



Viandes rôties, volailles, gibier et fromages affinés.



CLAIR DE LÈNE ROSÉ



Marselan, Grenache, Vermentino



Vinification et élevage traditionnel.



Frais, ample, délicat.



Apéritif, salades composées, coquillages, plancha de poissons ou de viandes, paëlla, salade de fruits.




LE RÊVE DE MARIE

 Marselan, Grenache,
Carignan

 Vinification et élevage
traditionnel.


 Complexe, gourmand,
frais.

 Plats relevés,
cuisine exotique et
méditerranéenne,
rougail saucisse,
falafels, kefta,
légumes grillés.



RÉSERVE DE LA FAMILLE

 Syrah, Merlot

 Vinification
traditionnelle et élevage
en demi muids.

 Puissant, fin,
équilibré.

 Viandes rôties,
volailles, gibier et
fromages affinés.




CÉSAR

 Syrah, Merlot, Cabernet-
Sauvignon, Grenache,
Marselan, Petit Verdot...


 Vinification et élevage
en demi muids.

 Complexe, dense,
frais.


 Côte à l'os à la fleur
de sel, viandes
grillées, gibier, bœuf
en sauce, fromages
affinés.




JUSTINE

 Chardonnay, Petit
Manseng, Muscat Petit
Grain

 Vinification et élevage
traditionnel.


 Aromatique,
équilibré, tendu.

 Apéritif, coquillages,
poissons, viandes
blanches, brie ou
fromages de chèvre.




APICIUS

 Vermentino

 Macération pelliculaire,
vinification sous marc et
élevage long en cuve.


 Oxydatif, frais, charnu.

 Volailles fermières,
viandes et poissons
crus (tartare,
carpaccio et sushi).




MADemoiselle

 Chardonnay, Petit Manseng,
Muscat Petit Grain

 Vinification et élevage
en demi muids.

 Gras, minéral, élégant.


 Foie gras, coquilles
Saint Jacques à la crème
safranée, poissons
cuisinés en sauce,
viandes blanches,
Roquefort.




CLAIR DE LÈNE BLANC

 Vermentino,
Colombard

 Vinification et élevage
traditionnel.

 Fruité, minéral,
expressif.

 Apéritif, salades,
coquillages, crustacés,
poissons, veau,
viandes grillées.



CLOS TRINITÉ ROUGE

 Syrah, Grenache,
Cinsault

 Vinification et élevage
traditionnel.

 Velouté, épice,
minéral.

 Viandes et cuisine
méditerranéenne.



CLOS TRINITÉ BLANC

 Grenache Blanc,
Roussanne

 Vinification et élevage
traditionnel.

 Complexe, élégant,
puissant.

 Poissons en sauce,
viandes blanches,
cuisine asiatique.



GAMME PLAISIR

À vous d'inventer
les moments qui vont avec !

ZANZIBIB




ROSÉ 3L, 5L et 10L

BLANC 3L et 5L


ROUGE 3L, 5L et 10L

ALPHONSE BLANC

 Chardonnay

 Vinification et élevage traditionnel.


 Floral, vif, intense.


 Apéritif, coquillages, poissons ou viandes blanches grillés accompagnés d'un filet d'huile d'olive et citron, fromages frais.




ZANZIBAR BLANC

 Chardonnay

 Vinification et élevage traditionnel.


 Floral, vif, intense.

 Apéritif, coquillages, poissons ou viandes blanches grillées accompagnés d'un filet d'huile d'olive et citron, fromages frais.




ZANZIBAR ROSÉ

 Cinsault, Mourvèdre, Vermentino


 Vinification et élevage traditionnel.

 Fin, croquant, aromatique.

 Apéritif, salades composées, poissons, grillades, plage, piscine et soleil...




ZANZIBAR ROUGE

 Syrah, Grenache, Merlot

 Vinification et élevage traditionnel.

 Riche, épicé, gourmand.

 Apéritif, banquet, charcuterie, burger maison, pizza, grillades.





NOUVEAU !


Cette année les bouteilles Zanzibar s'équipent de bouchons à vis.

ALPHONSE ROSÉ

 Cinsault, Mourvèdre, Vermentino

 Vinification et élevage traditionnel.


 Fin, croquant, aromatique.

 Apéritif, salades composées, poissons, grillades, plage, piscine et soleil...




ALPHONSE ROUGE

 Syrah, Grenache, Merlot

 Vinification et élevage traditionnel.

 Riche, épicé, gourmand.

 Apéritif, banquet, charcuterie, burger maison, pizza, grillades.





& HUILES VINAIGRE

Depuis plus de 20 ans, nous cultivons et avons développé une oliveraie parsemée à travers notre vignoble. Nos variétés locales et méditerranéennes sont récoltées à maturités précises pour produire des huiles exclusives et singulières.

En parallèle, nous élaborons un vinaigre d'accompagnement issu de nos vins.

La carte des saveurs est entre vos mains...

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA



Lucques, Picholine, Clermontaise



Vierge Extra



Un nez légèrement herbacé, une bouche ample avec des notes de noisettes.



Tapenade, carpaccio de bœuf, salade de tomates et mozzarella di bufala...



VINAIGRE DE VIN



Assemblage des cépages du domaine.



Elevé en fût de chêne.



Magnifique robe rouge, nez dominé par des notes de petits fruits rouges. Belle puissance aromatique.



Souignera avec élégance tous vos plats préférés. S'accorde à merveille avec l'huile d'olive du Moulin de Lène.



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA PICHOLINE



Picholine



Vierge Extra



Onctueuse avec des notes de fruits exotiques relevées par une légère amertume.



Tartare de bar au citron vert, ravioles à la truffe, madeleines à l'huile d'olive...





VIVEZ L'EXPÉRIENCE : LES BALADES DE LÈNE

Afin de sensibiliser le public sur le territoire, les pratiques et engagements de notre exploitation, un parcours pédagogique a été créé au cœur de notre domaine. Ce parcours est structuré par 20 totems pédagogiques en français et anglais ainsi que 7 aires de repos permettant ainsi aux visiteurs de déguster nos paniers pique-nique, de se reposer ou contempler tout simplement le paysage.



CAVEAU

Accueil du lundi au vendredi de 10h à 12h / 14h à 17h et le week-end sur rendez-vous.



BUREAU

Accueil du lundi au vendredi de 8h à 12h / 14h à 18h.



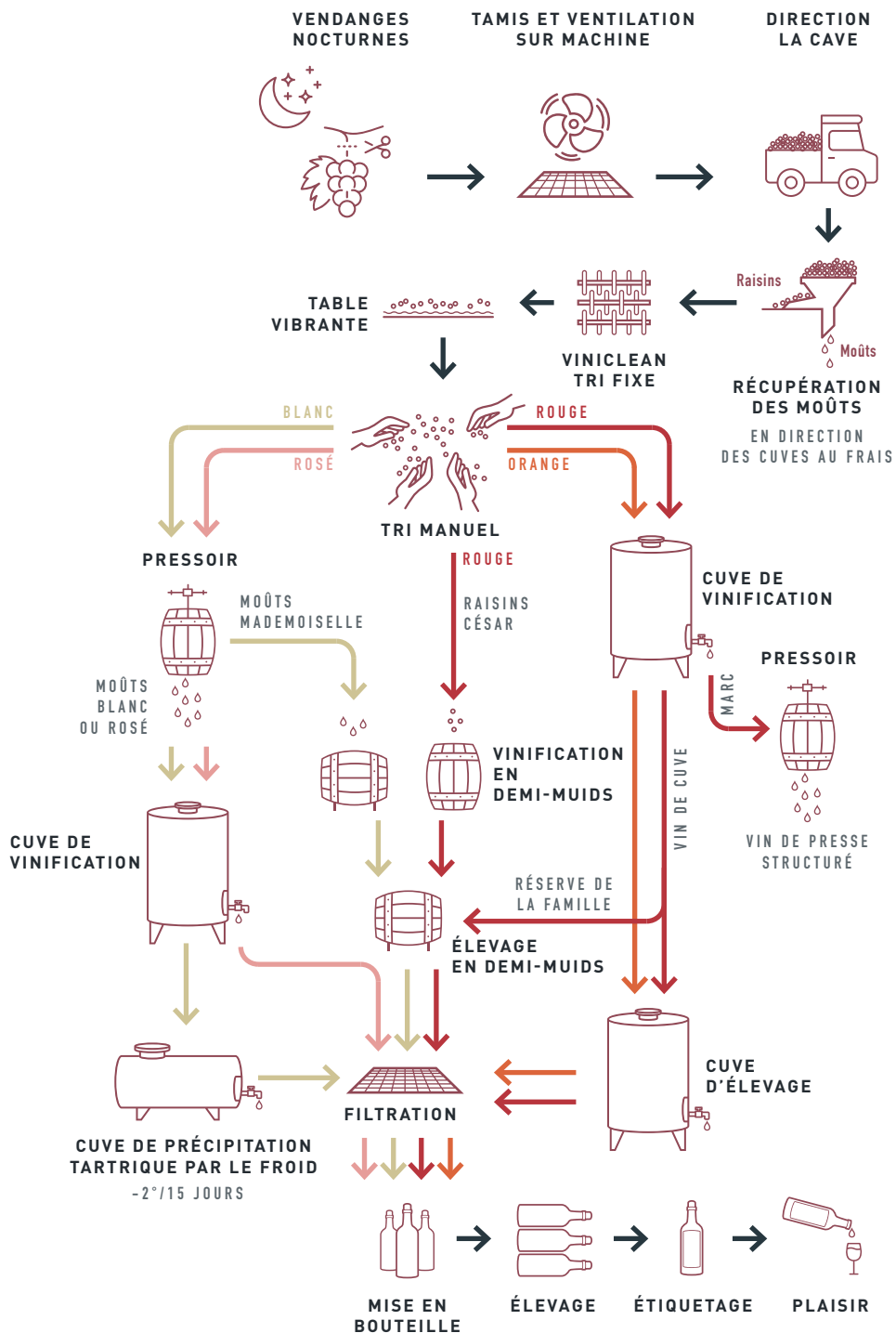
CONTACT

Route de Fouzilhon - 34480 MAGALAS
T. +33 (0)4 67 36 06 32
domaine@moulindeleane.com
GPS : 43.483952, 3.250414



CHEZ NOUS, ÇA MARCHE COMME ÇA !

Au Moulin de Lène, toute la récolte est triée à la main, pour ne garder que le meilleur. Des arômes purs, des tannins souples et soyeux.





SCEA Famille FRAYSSINET
Route de Fouzilhon - 34480 MAGALAS

Tél : 04 67 36 06 32
domaine@moulindeleene.com



moulindeleene.com

