

**Benoît Braujou**

Vigneron irréductible



**FONS SANATIS**

18 rue Victor Hugo  
34150 Saint-Jean-de-Fos

T. 04 67 57 32 81  
M. 06 07 01 08 58

www.fons-sanatis.fr  
contact@fons-sanatis.fr



## Mémé Jeanne

VIN DE FRANCE

LOT 20.11

**Localisation :** Saint-Jean-de-Fos.

**Superficie :** 0,5 ha.

**Terroirs :** quartz.

**Cépage :** Petit Manseng.

**Viticulture :** conduite des vignes la plus naturelle possible, inspirée largement du bio et de la biodynamie. Pour les traitements, utilisation de petit lait et d'extraits de citruses.

**Vinification :** vin blanc sec vinifié comme un rouge. Cuvaison de 3 à 4 semaines en cuves béton avec chapeau de marc immergé. Fermentations exclusivement en levures indigènes.

**Élevage :** 12 mois en cuves inox.

**Dégustation :** un ovni ... Un blanc vinifié comme un rouge ! Exercice difficile mais parfaitement maîtrisé. Une robe or aux reflets cuivrés. Des arômes complexes de fruits secs, résineux et d'épices douces. Une bouche légèrement tannique mais sans lourdeur, une finale très longue. À carafier quelques heures à l'avance.

**Accords :** idéal sur un poulet tandoori.

**Production :** 2 500 bouteilles.

**Benoît Braujou**

Vigneron irréductible



**FONS SANATIS**

18 rue Victor Hugo  
34150 Saint-Jean-de-Fos

T. 04 67 57 32 81  
M. 06 07 01 08 58

[www.fons-sanatis.fr](http://www.fons-sanatis.fr)  
[contact@fons-sanatis.fr](mailto:contact@fons-sanatis.fr)



## B... d'Agniane

VIN DE FRANCE

LOT 20.12

**Localisation :** Aniane.

**Superficie :** 1,5 ha.

**Terroirs :** éboulis calcaires.

**Cépage :** Vermentino.

**Viticulture :** conduite des vignes la plus naturelle possible, inspirée largement du bio et de la biodynamie. Pour les traitements, utilisation de petit lait et d'extraits de citrus.

**Vinification et élevage :** vinifié et élevé 9 à 12 mois en barriques bourguignonnes.

**Dégustation :** belle robe brillante, jaune pâle.  
Un nez envoûtant, des arômes floraux, d'aubépine, d'amandes fraîches et de miel d'acacia.  
Une attaque en bouche étonnante de fraîcheur pour un blanc de cette région, légèrement acidulé et fraîche, très belle longueur.

**Accords :** à servir sur un rouget à la marjolaine.

**Production :** 4500 bouteilles.

**Benoît Braujou**

Vigneron irréductible



**FONS SANATIS**

18 rue Victor Hugo  
34150 Saint-Jean-de-Fos

T. 04 67 57 32 81  
M. 06 07 01 08 58

[www.fons-sanatis.fr](http://www.fons-sanatis.fr)  
[contact@fons-sanatis.fr](mailto:contact@fons-sanatis.fr)



## Couderen

VIN DE FRANCE

LOT 20.11

**Localisation :** Aniane.

**Superficie :** 0, 80 ha.

**Terroirs :** argilo-limoneux.

**Cépage :** Merlot.

**Viticulture :** conduite des vignes la plus naturelle possible, inspirée largement du bio et de la biodynamie. Pour les traitements, utilisation de petit lait et d'extraits de citrus.

**Vinification :** cuvaison de 3 à 4 semaines en cuves béton avec chapeau de marc immergé. Fermentations exclusivement en levures indigènes. Aucune filtration avant la mise en bouteille.

**Élevage :** 18 à 24 mois en demi-muids.

**Dégustation :** un assemblage « à la bordelaise » diraient certains, mais qui affirme pourtant sa différence. Un nez bien mûr de fruits rouges, épice, légèrement vanillé. Bouche très ronde et soyeuse, sans aspérité, presque majestueuse.

**Accords :** après un petit carafage il accompagnera très bien un filet de bœuf de Salers avec une tranche de foie gras poêlée.

**Production :** 2 500 bouteilles.

**Benoît Braujou**

Vigneron irréductible



**FONS SANATIS**

18 rue Victor Hugo  
34150 Saint-Jean-de-Fos

T. 04 67 57 32 81  
M. 06 07 01 08 58

[www.fons-sanatis.fr](http://www.fons-sanatis.fr)  
[contact@fons-sanatis.fr](mailto:contact@fons-sanatis.fr)



## Witiza

VIN DE FRANCE

LOT 20.11

**Localisation :** Aniane et Saint-Jean-de-Fos.

**Superficie :** 0,7 ha.

**Terroirs :** éboulis calcaires pour Aniane et argilo-calcaires pour Saint-Jean-de-Fos.

**Cépage :** Carignan.

**Viticulture :** conduite des vignes la plus naturelle possible, inspirée largement du bio et de la biodynamie. Pour les traitements, utilisation de petit lait et d'extraits de citruses.

**Vinification :** cuvaison de 3 à 4 semaines en cuves béton avec chapeau de marc immergé. Fermentations exclusivement en levures indigènes. Aucune filtration avant la mise en bouteille.

**Élevage :** 18 à 24 mois en barriques bourguignonnes de 228 litres.

**Dégustation :** ce Carignan pur rappelle qu'il n'y a pas de bon ou de mauvais cépage, mais des cépages bien ou mal travaillés. Nez riche, légèrement viandé, de cerises noires, poivre blanc. Une bouche tendre et élégante, sans lourdeur.

**Accords :** une joue de veau braisée le mettra particulièrement en valeur.

Production : 3 000 bouteilles.

**Benoît Braujou**

Vigneron irréductible



**FONS SANATIS**

18 rue Victor Hugo  
34150 Saint-Jean-de-Fos

T. 04 67 57 32 81  
M. 06 07 01 08 58

[www.fons-sanatis.fr](http://www.fons-sanatis.fr)  
[contact@fons-sanatis.fr](mailto:contact@fons-sanatis.fr)



## Gren'H

VIN DE FRANCE

LOT 20.11

**Localisation :** Aniane.

**Superficie :** 0,6 ha.

**Terroirs :** éboulis calcaires.

**Cépage :** Grenache.

**Viticulture :** conduite des vignes la plus naturelle possible, inspirée largement du bio et de la biodynamie. Pour les traitements, utilisation de petit lait et d'extraits de citruses.

**Vinification :** cuvaison de 3 à 4 semaines en cuves bois avec chapeau de marc immergé. Fermentations exclusivement en levures indigènes. Aucune filtration avant la mise en bouteille.

**Élevage :** 12 mois en cuves bois et 9 à 12 mois en cuves inox.

**Dégustation :** un premier nez ensoleillé, de fruits noirs murs, puis place aux épices et au terroir. La bouche pleine et croquante révèle un vin très gourmand, qui saura séduire tant les dégustateurs confirmés que les novices.

**Accords :** avec des côtelettes d'agneau aux herbes, ce sera un délice.

**Production :** 2 000 bouteilles.

**Benoît Braujou**

Vigneron irréductible



**FONS SANATIS**

18 rue Victor Hugo  
34150 Saint-Jean-de-Fos

T. 04 67 57 32 81  
M. 06 07 01 08 58

www.fons-sanatis.fr  
contact@fons-sanatis.fr



## Senescal

VIN DE FRANCE

LOT 20.11

**Localisation :** Aniane.

**Superficie :** 1 ha.

**Terroirs :** argilo-calcaires.

**Cépage :** Aramon.

**Viticulture :** conduite des vignes la plus naturelle possible, inspirée largement du bio et de la biodynamie. Pour les traitements, utilisation de petit lait et d'extraits de citruses.

**Vinification :** cuvaison de 3 à 4 semaines en cuves béton avec chapeau de marc immergé. Fermentations exclusivement en levures indigènes. Aucune filtration avant la mise en bouteille.

**Élevage :** 18 à 24 mois en cuves béton.

**Dégustation :** le vin le plus complexe du domaine, issu de vieilles vignes d'Aramon. Fauve, c'est la première impression, un vin qu'il faut apprendre à dompter, des épices puissantes, fruits noirs, une rare densité. Une attaque franche, puissante et des tanins riches mais pas austères. À carafer plusieurs heures avant dégustation. Un vin qui mérite encore quelques années pour arriver à son apogée (entre 12 et 15 années de garde).

**Accords :** un Lièvre à la Royale, pas moins...

**Production :** 2 800 bouteilles.