Salon des vignerons

LA CAVE DE LANDI

16ème EDITION



6

VIGNERONS PRÉSENTS

Ven. /Sam. / dim.
30, 31 & 1
Oct. / Nov

Ven. 17h - 20h30
Sam. 10h - 12h30
14h00 - 19h00
Dim. 10h - 13h30

- ENTRÉE GRATUITE
- DÉGUSTATION
- OFFRES

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LES REGIONS
Représentées

SUD-OUEST
Domaine Laougué

LANGUEDOC
Château Chenaie

RHÔNE
Château Les Eydins

BOURGOGNE
Château de Chamilly

BORDEAUX
Vignobles Palatin Guibert

LOIRE
Vins Bellier

Château Chenaie



🍷 **Château Chênaie – AOP Faugères**

Situé dans le Sud de la France, entre la Méditerranée et les premiers contreforts des Cévennes, le **Château Chênaie** est un domaine familial installé au cœur de l'appellation **Faugères**.

Depuis **plus de 6 générations**, la famille Chabbert travaille la vigne avec passion et dans le respect des traditions. Le nom Château Chenaie fut créé en **1994**, le domaine est aujourd'hui dirigé par Éric, Cyril, Cathy, Adrien et Gauthier.

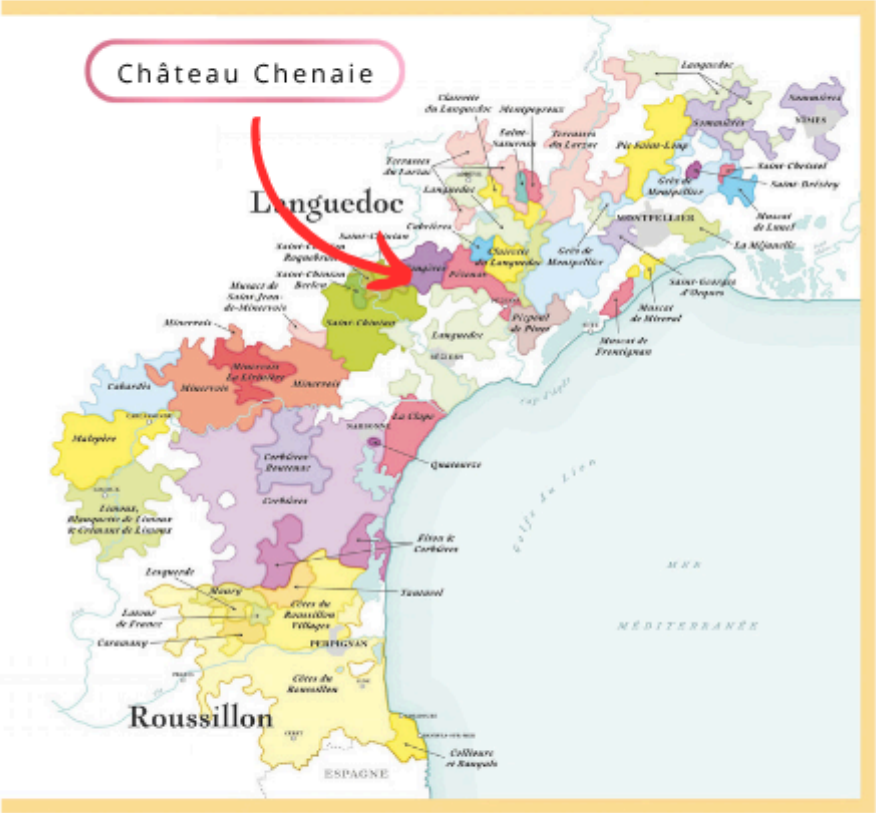
🍇 Le vignoble s'étend sur **plus de 40 hectares**, répartis sur une quarantaine de parcelles entourées de garrigue. Les vignes ont en moyenne **35 ans**, avec certaines parcelles de Carignan de plus de **90 ans**, planté dans les années 1920.

🌿 Le terroir de **schistes**, typique de Faugères, est pauvre, sec et pierreux. Les vignes doivent enfoncer profondément leurs racines pour trouver l'eau et les nutriments, ce qui permet d'obtenir des raisins naturellement **concentrés et riches en arômes**.

Le domaine cultive plusieurs cépages méditerranéens comme la **Syrah, le Grenache, le Carignan, le Mourvèdre, le Cinsault**, ainsi que la **Roussanne, le Rolle et le Viognier** pour les blancs.

🌱 Très attachée à son environnement, la famille préserve les haies, les arbres et la garrigue autour des parcelles afin de protéger la biodiversité et de favoriser un écosystème naturel.

L’appellation :



🍷 **AOP Faugères – L’expression des schistes du Languedoc**

L’**AOP Faugères** est une appellation du **Languedoc**, située dans l’Hérault, entre Béziers et les premiers contreforts des Cévennes, à quelques kilomètres de la Méditerranée.

🍇 **Une appellation reconnue depuis 1982**
Le vignoble de Faugères s’étend sur environ **2 000 hectares** et regroupe plusieurs communes autour du village de Faugères. L’appellation est principalement connue pour ses **vins rouges et rosés**, même si elle produit également des blancs.

🌿 **Un terroir unique : le schiste**
La particularité de Faugères vient de ses **sols de schistes**, des roches qui emmagasinent la chaleur du soleil et la restituent progressivement à la vigne. Les sols sont pauvres, secs et bien drainant, ce qui oblige les racines à s’enfoncer profondément pour trouver l’eau.

☀️ **Un climat méditerranéen**
Le vignoble bénéficie d’un climat chaud et ensoleillé, avec l’influence de la Méditerranée et des vents qui permettent de limiter l’humidité. Ces conditions favorisent une bonne maturité des raisins tout en conservant fraîcheur et équilibre.

🍷 **Des vins typés et généreux**
Les rouges sont principalement élaborés à partir de **Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan et Cinsault**. Ils donnent généralement des vins **généreux, fruités, épicés et structurés**, avec une belle expression du terroir.

Les rosés sont souvent **fruités et frais**, tandis que les blancs peuvent offrir davantage de **fraîcheur, de rondeur et d’arômes floraux ou fruités**.

Les vins du salon :

Château Chenaie blanc 2025, AOP Faugères, 7,95 €

Cépages : Roussanne 80 % et Rolle 20 %

Dégustation : Un nez de fruit exotique.

Une bouche ronde, pleine et fruitée.

Accords mets et vins : Apéritif, coquillages, crustacés, etc…

Service : 8/10°.



Douves Blanches 2025, AOP Faugères, 15,50 €

Cépages : Roussanne 70 % et Viognier 30 %

Dégustation : Un nez sur l’abricot avec des notes grillées.

En bouche onctueuse, fraîche avec de la tension.

Accords mets et vins : Foie gras, filet de magret, etc…

Service : 8/10°



Château Chenaie rouge 2024, AOP Faugères, 7,95 €

Cépages : Syrah 30 %, Carignan 30 %, Grenache 20 % et Mourvèdre 20 %.

Dégustation : Un nez sur les fruits rouges et des notes poivrées.

Une bouche souple, ronde et patinée.

Accords mets et vins : Légumes farcis, jambon de pays, etc...

Service : 16/17°.



Face à la mer 2024, AOP Faugères, 9,95 €

Cépages : Grenache 80 % et Carignan 20 %.

Dégustation : Un nez sur la violette et des notes florales.

Une bouche tout en rondeur sur les petits fruits rouges.

Accords mets et vins : Viande blanche, tapas, grillades, etc...

Service : 16/17°.



Cep d’émile 2023, AOP Faugères, 12,95 €

Cépages : Carignan 80 % et Cinsault 20 %

Dégustation : Un nez de petits fruits noirs légèrement toaster.

Une bouche structuré, pleine et épicées.

Accords mets et vins : Blanquette de veau, gigot d’agneau, etc…

Service : 16/17°.



Douves 2023, AOP Faugères, 15,95 €

Cépages : Syrah 75 %, Mourvèdre 15 % et Grenache 10 %.

Dégustation : Un nez toaster avec un parfum poivré.

Une bouche fruitée, gourmande avec des tanins soyeux.

Accords mets et vins : Entrecôte, cuisse de chevreuil, etc…

Service : 16/17°.



Loblivia 2022, AOP Faugères, 23,95 €

Cépages : Mourvèdre 80 % et Grenache 20 %.

Dégustation : Un nez de fruits noirs confiturés avec des notes de poivre noir.

Une bouche généreuse avec des tanins présents mais fondus.

Accords mets et vins : Magret de canard, gibiers, viandes en sauce, etc…

Service : 17°.



Salon des vignerons 2026 : 30, 31/10 et 1er/11

Château Chenaie



Château chenaie, 2025
AOP Faugères

Loblivia, 2022
AOP Faugères

Douves, 2025
AOP Faugères

Château chenaie, 2024
AOP Faugères

Face à la mer, 2024
AOP Faugères

Cep d'émile, 2024
AOP Faugères

Douves, 2023
AOP Faugères