



DOMAINE POUDEROUX

MAURY

## Le Domaine en quelques chiffres

**Surface** : env. 20 Ha de vignes dont 2 Ha de plantations jeunes. A cela s'ajoutent 5 Ha de plantations arboricoles (oliviers), de surfaces de biodiversités et garrigues.

**Humain** : 2 associés et 1 salarié à 80%

**Production** (an.) : env. 350 Hl / 45 000 bouteilles

**Vins** : 12 cuvées,  $\frac{3}{4}$  de vins secs,  $\frac{1}{4}$  de vins doux naturels

**Certifications** : AB (FR-BIO-01) depuis 2011, Biodyvin (SIVCB) depuis 2021



## L'Histoire

Transmis dans la famille Poudroux depuis 6 générations, le Domaine a connu son essor avec Robert Poudroux. après avoir commencé à travailler les vignes et le vin avec son grand-père maternel, il a développé, avec sa femme Cathy, une cave particulière il y a une trentaine d'années. Celle-ci s'est rapidement forgée une solide réputation pour la finesse et l'équilibre de ses vins.

En 2023, une transition s'opère au Domaine Pouderoux. En effet, Robert et Cathy Pouderoux, cèdent peu à peu leur place à Louise Tanguy et Léo Hemmer Bury. À compter de 2021, Robert a accueilli Louise - sa petite-cousine - pour une première vendange en duo. Un an après, en 2022, ils s'associent à la vigne comme à la cave. Dans le même temps, Cathy commence à transmettre à Léo, qui rejoint Louise en parallèle de son travail. Louise a façonné ses premières cuvées, a vécu "son" premier millésime. 2023 sera l'année du passage de relais à Maury, tout en continuant la transmission auprès des partenaires et des clients.

## Une cave au coeur du village



Au cœur du village, rue Emile Zola, le Domaine s'est construit au fil des générations. D'abord au 6, puis au 2, et enfin au 4, les anciennes caves voisines ont été accolées pour créer le Domaine actuel.

Longée par les canaux d'irrigation des jardins toujours en activité, abritée des chaleur par les rues étroites, la Cave vit au fil des saisons.

Dans le jardin en terrasses de pierre sèche, nous réceptionnons la vendange et rangeons les tracteurs. Et lorsque les vendanges sont finies, sur les comportes retournées, c'est ici que nous faisons griller et que nous dégustons avec les amis.

*La cave est équipée en cuves bétons, inox, 2 chais à barriques. Un système de froid air et eau assure la régulation thermique des cuves et de l'atmosphère. Les effluents de caves sont épandus dans des parcelles dédiées.*

# Des appellations & des terroirs

## UNE DIVERSITÉ POUR DES VINS DE QUALITÉ

Les appellations Maury doux et secs comptent moins de 200 Ha de production chacune avec des rendements de 15 hl/ha en moyenne pour les VDN et 20 à 30 hl/ha pour les vins secs.

Ce terroir est spécifique, constitué d'un sous-sol de marnes brunes dans le dernier plissement calcaire du chevauchement nord-pyrénéen : le synclinal de Maury. Ces marnes sont recouvertes en surfaces de schistes noirs, dégradations d'argiles alluvionnaires compressées en feuillets. Cette structure de sol permet la création de failles d'eau souterraines.

Les vignes y plongent ainsi leurs racines à plusieurs dizaines de mètres.

Nous veillons à la diversité écologique sur nos îlots de vignes en favorisant les habitats d'insectes, d'oiseaux et chauves-souris ainsi que les espèces végétales endémiques : amandiers, chêne kermès, cistes, genêts, amélanchiers, euphorbes, arbusiers, mimosas et genévriers.

*Le Domaine produit également des côtes du Roussillon Village et IGP Côtes Catalanes en fonction des profils de cuvées.*

## Nos valeurs



### TRANSMISSION & CONNAISSANCES

Notre Domaine s'est construit au travers de l'histoire. Une histoire de famille et d'héritage. Transmis de mère en fille depuis 6 générations jusqu'à Robert Poudroux, fils unique, il a désormais transmis le flambeau à sa petite cousine, Louise.



### SAVOIR-FAIRE & INNOVATION

Le Domaine développe des vins secs fins et équilibrés. Le passage en agriculture biologique en 2011 puis en biodynamie en 2021 reflètent une volonté d'innovation vers des pratiques culturelles bienveillantes pour l'environnement et les Hommes.



### PLAISIR & PARTAGE

Nous souhaitons avant tout créer des instants de partage et d'échanges entre les personnes. Nos vins sont faits pour être appréciés simplement ou dégustés sérieusement, selon le souhait de chacun, tant que le plaisir est là. Le vin est une fête.

## Louise, MAURY, TERRE D'HÉRITAGE

Je suis une enfant du terroir, passionnée de vin depuis longtemps, bien avant d'avoir l'âge d'en boire.

Ma grand-mère est née dans la maison accolée à la Cave, mes parents ont produit pendant plusieurs années des vins doux dans la Plaine. C'est avec l'amour de ce pays et de ses produits que j'ai grandi.

Diplômée ingénieure agronome en 2018 avec un mémoire au sein de l'ICV (Institut Coopératif du Vin), j'ai depuis travaillé au sein de plusieurs domaines d'exception dans le département. En 2021, j'ai commencé à travailler aux côtés de Robert, avant de décider de m'enraciner définitivement à Maury en 2022. C'est l'année de la transition, de la transmission. Avec les bons conseils de Robert, j'ai façonné mon premier millésime avec comme mots d'ordre : tradition et audace.



## Léo, MAURY, TERRE D'ADOPTION



Originaire de bien trop loin dans le Nord, j'ai rencontré Louise lors de nos études à Toulouse. A la suite de notre diplôme en 2018, la passion de Louise pour sa région m'a contaminée. La beauté du lieu et, je l'avoue, un peu le climat aussi ont bien aidé.

Je m'emploie depuis à connaître le moindre chemin, comprendre la moindre expression et la culture de ce pays si riche.

Après des expériences dans la coopération, le commerce et l'aménagement du territoire, je seconde désormais Louise et m'occupe de la gestion du Domaine avec les précieux conseils de Cathy, l'épouse de Robert.

J'aurais plaisir à vous présenter les cuvées et vous parler de notre travail.

Domaine Poudoux

2, rue Emile ZOLA  
66460 MAURY

Léo : 06 42 78 08 19  
Louise : 06 16 31 21 39

contact@domainepoudoux.fr

## **Zoom sur nos nouvelles étiquettes**

Nous souhaitons communiquer l'atmosphère de nos îlots de vignes et de leur environnement qui sont le point de départ de tous nos vins. Nous avons ainsi réalisé les nouvelles étiquettes de nos vins secs à partir d'œuvres de Nicolas Cussac, peintre à Canet-en-Roussillon et oncle de Louise, dans chacune de nos vignes.

Vous pouvez retrouver son travail sur son site : <https://www.nicolascussac.fr/>

