



*« Mon ambition au quotidien :  
travailler des vins vivants  
d'une grande finesse  
et d'une grande complexité,  
pure expression de nos terroirs »*

*Benoît Chazallon, vigneron*

Rouge, Rosé et Blanc  
Coteaux de l'Ardèche

CHÂTEAU DE LA SELVE

07120 GROSPIERRES - FRANCE

Tél. +33 (0)4 75 93 02 55 - Fax. +33 (0)4 75 93 09 37

[www.chateau-de-la-selve.fr](http://www.chateau-de-la-selve.fr) - [contact@chateau-de-la-selve.fr](mailto:contact@chateau-de-la-selve.fr)

## Le Château

Datant du XIII<sup>ème</sup> siècle, le Château de la Selve était à l'origine une maison forte aux frontières de l'Empire puis du Royaume de France.

Il fut ensuite le relais de chasse d'une illustre famille du Vivarais, les ducs de Joyeuse, avant de devenir au fil des siècles une exploitation agricole. Situé sur les berges du Chassezac, principal affluent de l'Ardèche, il bénéficie d'un environnement exceptionnel et protégé.



En 1990, cette magnifique demeure devient la propriété des parents de Benoît : Jean-Régis et Magdeleine Chazallon.

Le château trouve alors une destination familiale, touristique et agricole.

Aujourd'hui six Gîtes de France (de 3 à 6 personnes), aménagés dans une aile du château, au milieu d'un grand parc arboré, offrent un havre de paix au cœur de l'Ardèche touristique.

## Le vigneron, Benoît Chazallon

En 2002, tout juste diplômé de l'école viticole de Beaune et grâce à ses parents, Benoît réalise son rêve : créer ce domaine viticole dans le sud de l'Ardèche où il a la certitude que le terroir possède un très grand potentiel : son soleil brûlant et ses nuits fraîches, ses paysages sauvages, ses sols calcaires qui sentent la garrigue, l'humus, la truffe... !.

Il pratique aujourd'hui une viticulture qui préserve l'environnement et laisse le terroir s'exprimer.



Pour cela, il cherche perpétuellement à avoir des sols toujours plus vivants à la vigne (il se lance en biodynamie) et, en cave, des vins toujours plus purs qui laissent au mieux s'exprimer les typicités et les caractéristiques de chacune de ses parcelles.



## Le domaine

Quelques dates clés du domaine depuis sa création :

### 2002-2003 :

- construction de la cuverie et du caveau
- restructuration du vignoble en fonction des spécificités de chaque terroir et arrêt de tout traitement chimique et désherbant

### 2004 :

- création d'un chai d'élevage sous terre
- lancement de la gamme complète « Les Classiques »

### 2008 : certification Ecocert

### 2009-2010 :

- réalisation de notre propre compost et de nos tisanes selon les principes de la biodynamie
- sortie de la gamme complète « Les Confidentielles »

### Le Château de la Selve, c'est aujourd'hui :

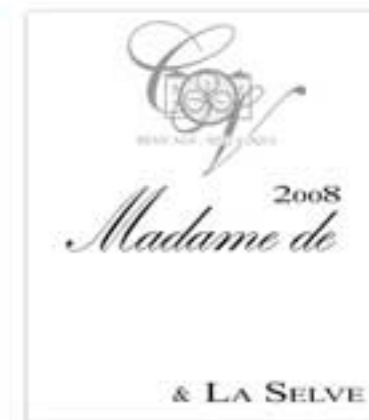
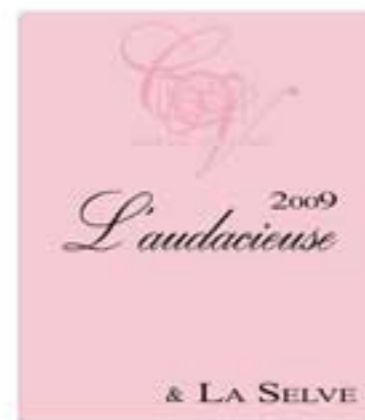
- une équipe de 7 personnes à l'année suppléée d'une dizaine de saisonniers du solstice d'hiver (fin décembre) au solstice d'été (fin juin) ;
- 40 hectares et 6 cépages différents : en rouge : Grenache, Syrah, Cinsault, Merlot et Cabernet-Sauvignon et, en blanc, le Viognier ;
- une culture biologique et biodynamique n'utilisant pas d'engrais chimique, désherbant ou insecticide depuis 2002 et en conversion ECOCERT depuis 2008 ;
- une attention toute particulière à l'équilibre et la vie du sol ;
- des rendements naturellement faibles (environ 38 hl/hectare) ;
- des choix qui permettent de tirer un maximum de minéralité et d'expression du terroir pour des vins vivants, d'une grande finesse et d'une grande complexité.



CHÂTEAU DE LA SELVE  
07120 GROSPIERRES - FRANCE  
Tél. +33 (0)4 75 93 02 55 - Fax. +33 (0)4 75 93 09 37  
www.chateau-de-la-selve.fr - contact@chateau-de-la-selve.fr

## Les vins

La gamme « Les Confidentielles » est composée d'un vin rouge, Florence, d'un vin blanc, Madame de et d'un rosé, L'audacieuse : une sélection des plus belles grappes de nos plus beaux terroirs :



La gamme « Les Classiques » est composée de trois vins rouges, Serre de Berty, Beaulieu et Palissaire, d'un vin rosé Maguelonne et d'un vin blanc Saint Régis :



# Florence

« Un rouge  
d'exception »



- IGP Coteaux de l'Ardèche
- Terroirs : tri baie par baie de la sélection des plus belles grappes des parcelles Serre de Berty I et V et Serre de Brujas
- 60 % Syrah, 30 % Grenache, 10 % Cinsault et un soupçon de Viognier
- Culture biologique et biodynamique sans insecticide, sans pesticide, sans engrais chimique et sans produit de synthèse
- Rendement : 7 hectares sont nécessaires pour produire 4 à 5 fûts bourguignons de 228 l.
- Vinification en fût ouvert
- Cuvaision extrêmement longue : 6 à 8 semaines
- Levure indigène (naturellement présente sur la peau du raisin)
- Zéro action mécanique (pas d'utilisation de pressoir ni de pompe etc. même à la mise en bouteille)
- Elevage en moyenne de 18 mois en fût bourguignon de 228 l.
- Non collé et non filtré
  
- Existe en bouteille 75 cl. et magnum
- Vendu en caisse bois 6 ou 12 bouteilles et papier de soie noir

**Dégustation :**

**Robe d'un pourpre foncé**

**Nez expressif, complexe et subtil de fruits noirs, réglisse, humus, aux notes grillées**

**En bouche : puissance et élégance, tanins d'une extrême finesse, fraîcheur, finale longue et riche sur les arômes du nez.**

**Un vin tout en dentelle !**



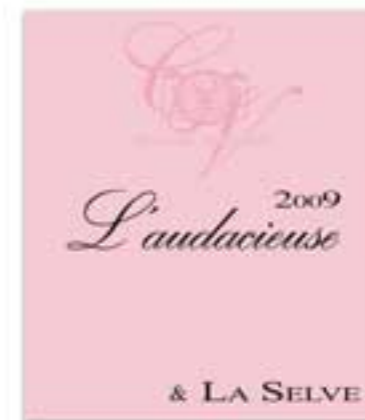
CHÂTEAU DE LA SELVE  
07120 GROSPIÈRRÈS - FRANCE

Tel. +33 (0)4 75 93 02 55 - Fax. +33 (0)4 75 93 09 37  
www.chateau-de-la-selve.fr - contact@chateau-de-la-selve.fr



# L'audacieuse

« Un rosé  
d'exception »



- IGP Coteaux de l'Ardèche
- Terroirs : sélection des plus belles grappes des parcelles Serre de Brujas, Serre de Berty, Rouvière Boissy et La Selve
- 50% Syrah, 35% Grenache, 10% Cinsault et 5% Viognier
- Culture biologique et biodynamique sans insecticide, sans pesticide, sans engrais chimique et sans produit de synthèse
- Levure indigène (naturellement présente sur la peau du raisin)
- Vinification 50% en fût bordelais de 225 l. et 50% en cuve
- Unique action mécanique : le pressurage
- Elevage sur lie de 6 mois
- Non collé et non filtré
- Existe en bouteille 75 cl. et magnum
- Vendu en caisse bois de 6 ou 12 bouteilles

**Dégustation :**  
**Robe d'un rose clair et d'une brillance cristalline**  
**Nez intense et gourmand de fruits rouges et agrumes**  
**En bouche : de la finesse, de la fraîcheur ; de grande persistance sur le fruit**



# Madame de

« Un blanc  
d'exception »



- IGP Coteaux de l'Ardèche
  - Terroirs : sélection des plus belles grappes des parcelles Ribeyrettes et Blaches
  - 100 % Viognier
  - Culture biologique et biodynamique sans insecticide, sans pesticide, sans engrais chimique et sans produit de synthèse
  - Rendement : 3 hectares sont nécessaires pour produire 4 fûts bordelais de 225 l.
  - Levure indigène (naturellement présente sur la peau du raisin)
  - Vinification en fût bordelais de 225 l.
  - Unique action mécanique : le pressurage
  - Elevage sur lie en moyenne de 6 mois en fût
  - Non collé et non filtré
- 
- Existe en bouteille 75 cl. et magnum
  - Vendu en caisse bois 6 ou 12 bouteilles et papier de soie blanc

**Dégustation :**  
**Robe jaune dorée pâle à reflet vert**  
**Nez complexe et expressif de pêche, abricot, citron,**  
**aux notes grillées**  
**En bouche : de la rondeur et du gras, de la finesse,**  
**de la minéralité ; finale longue sur les arômes du nez**



# Serre de Berty

« Rouge de garde  
puissant, complexe,  
et long en bouche »



- IGP Coteaux de l'Ardèche
- Terroirs :
  - Serre de Berty I et V : parcelle en coteau ; altitude de 117 m à 135 m ; sol >60 % calcaire en décomposition + argile Montmorillonite
  - Serre de Brujas – Syrah : parcelle en coteau ; altitude de 121 m à 131 m ; sol >40 % calcaire + argile Kaolinite
- 60 % Syrah, 30 % Merlot, 10 % Grenache/Cinsault
- Culture biologique et biodynamique sans insecticide, sans pesticide, sans engrais chimique et sans produit de synthèse
- Rendement naturellement faible : 35 hl/ha
- Vinification en cuves béton et cuve tronc conique en inox
- Cuvaision extrêmement longue : 6 à 8 semaines
- Levure indigène (naturellement présente sur la peau du raisin)
- Elevage, en fonction du millésime, en moyenne de 18 mois en fût bourguignon de 228 l.
- Non collé et non filtré
  
- Production annuelle : 15 000 à 20 000 bouteilles
- Existe en bouteilles 75 cl. et magnum

**Dégustation :**  
**Robe cerise foncée d'une brillance exceptionnelle**  
**Nez très complexe et distingué sur des arômes de cassis, épices, cuir et sous-bois**  
**En bouche : belle structure avec des tanins soyeux et une grande longueur. Vin de grande garde**

# Beaulieu

« Rouge de garde,  
sur le fruit, flatteur »



- IGP Coteaux de l'Ardèche
- Terroirs, sur la commune de Beaulieu :
  - Bois Reydon – Cabernet-Sauvignon : altitude 135 m ; sol argile Montmorillonite + 15 % calcaire
  - Rouvière Boissy : parcelle en coteau, altitude de 136 m à 153 m ; sol >50 % calcaire en décomposition + argile Illite
  - Brugeas : parcelle en coteau, altitude de 139 m à 161 m ; sol argile Montmorillonite + 5 % calcaire
- 55 % Cabernet-Sauvignon, 25 % Grenache, 15 % Merlot, 5 % Cinsault
- Culture biologique et biodynamique sans insecticide, sans pesticide, sans engrais chimique et sans produit de synthèse
- Rendement naturellement faible : 35 hl/ha
- Cuvaison longue : 6 à 8 semaines
- Levure indigène (naturellement présente sur la peau du raisin)
- Elevage, en fonction du millésime, en moyenne de 18 mois en fût bourguignon de 228 l. et demi-muid de 500 l.
- Non collé et non filtré
  
- Production annuelle : 30 000 à 35 000 bouteilles
- Existe en bouteille 75 cl. et magnum

**Dégustation :**  
**Robe rubis, pourpre foncé**  
**Nez expressif et riche alliant fruits rouges, épices et garrigue**  
**En bouche : fraîcheur, générosité avec des tanins fins**  
**et finale sur le fruit avec une belle longueur**  
**Vin de grande garde**



# Palissaire

« Rouge friand,  
Vin de copain »



- IGP Coteaux de l'Ardèche
- Terroirs :
  - Palissaire : altitude de 145 m + sol >50 % calcaire + argile
  - Ribeyrettes : altitude de 110 m, sol argile Illite + 5 % calcaire
  - La Selve : altitude de 110 m, sol argile Kaolinite
  - Les Blaches : altitude de 110 m, sol petits galets + argile Illite
- 55 % Merlot, 20 % Grenache, 15 % Cinsault, 10 % Cabernet-Sauvignon
- Culture biologique et biodynamique sans insecticide, sans pesticide, sans engrais chimique et sans produit de synthèse
- Rendement naturellement faible : 40 hl/ha
- Cuvaison longue : 6 à 8 semaines
- Levure indigène (naturellement présente sur la peau du raisin)
- Non collé et non filtré
  
- Production annuelle : 40 000 à 50 000 bouteilles
- Existe en bouteilles 75 cl. et 50 cl.

Dégustation :

Robe rubis soutenue

Nez aux arômes intenses de petits fruits rouges, de truffe et note mentholée

En bouche : vin friand et fruité sur des tanins souples  
« Vin de copain », à boire dans les 5-6 ans



# Maguelonne

« Rosé minéral,  
fruité et d'une  
grande fraîcheur »



- IGP Coteaux de l'Ardèche
- Terroirs :
  - Serre de Brujas – Grenache et Cinsault : parcelle en coteau, altitude de 121 m à 131 m ; sol argile Montmorillonite + 10 % calcaire
  - Serre de Berty II, III et IV : parcelle en coteau, altitude de 117 m à 135 m ; sol argile Montmorillonite + 10 % calcaire
  - Rouvière Boissy : parcelle en coteau, altitude de 136 m à 153 m ; sol >50 % calcaire en décomposition + argile Illite
  - La Selve – Syrah : altitude de 110 m, sol argile Kaolinite
- 50 % Grenache, 30 % Cinsault, 20 % Syrah
- Culture biologique et biodynamique sans insecticide, sans pesticide, sans engrais chimique et sans produit de synthèse
- Rendement naturellement faible : 40 hl/ha
- Levure indigène (naturellement présente sur la peau du raisin)
- Pressurage direct et macération pelliculaire
  
- Production annuelle : 40 000 à 50 000 bouteilles
- Existe en bouteilles 75 cl., 50 cl. et magnum

**Dégustation :**  
**Robe rose pâle saumonée de belle brillance**  
**Nez fin, aromatique, fruité avec des arômes de fruits rouge et blanc et une note florale**  
**Bouche minérale d'une belle fraîcheur et d'une belle finesse**

# Saint Régis

« Blanc minéral  
d'une grande  
finesse »



- IGP Coteaux de l'Ardèche
- Terroirs :
  - Les Blaches : altitude de 110 m, sol petits galets + argile Illite
  - Ribeyrettes : altitude de 110 m, sol argile Illite + 5 % calcaire
- 100 % Viognier
- Culture biologique et biodynamique sans insecticide, sans pesticide, sans engrais chimique et sans produit de synthèse
- Rendement naturellement faible : 40 hl/ha
- Levure indigène (naturellement présente sur la peau du raisin)
- Elevage sur lie fine en cuve béton
  
- Production annuelle : 15 000 bouteilles
- Existe en bouteille 75 cl.

Dégustation :

Robe jaune citron clair de belle brillance  
Nez aromatique et minéral aux arômes de pêche, agrumes  
et note mentholée  
En bouche : bel équilibre, de la fraîcheur et du fruit