

VINS

CATALOGUE
PRODUITS

NOTRE GAMME

LES VIGNERONS
D'ARGELIERS

ENGAGÉS DEPUIS 1931

ROUGES, BLANCS OU ROSÉS... LES VIGNERONS D'ARGELIERS VOUS PRÉSENTENT LEURS TRÉSORS



Un héritage singulier

Marcelin Albert, né à Argeliers le 29 mars 1851, par son charisme, sa détermination et son talent à unir les centaines de milliers de vignerons du Languedoc, **incarna la Révolte des Vignerons de 1907**. La fondation du Comité de défense viticole à Argeliers marqua le début de cette mobilisation massive contre la crise économique et les fraudes, marquée par la surproduction et les vins frelatés, précipitant une chute dramatique des prix pour les petits producteurs du Midi. Sa ténacité inspira des milliers de viticulteurs à résister, entraînant l'intervention du gouvernement Clémenceau pour réguler la production et combattre la fraude. Aujourd'hui, **sa commune d'Argeliers et notre Cave Coopérative perpétuent son héritage**, précieux témoignage que nous chérissons **de génération en génération**.

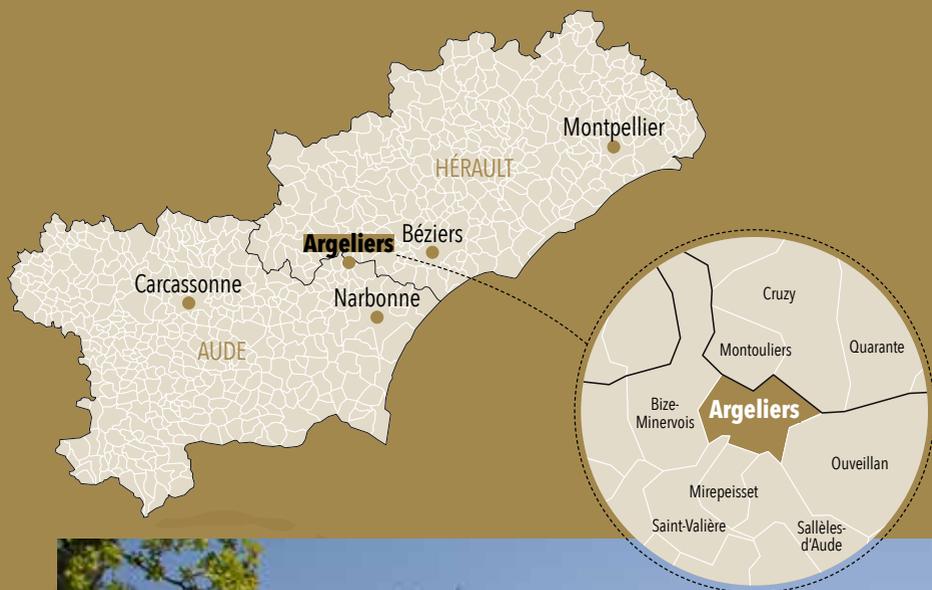
Depuis 1931, la cave coopérative des Vignerons d'Argeliers réunit plus de **300 femmes et hommes engagés**, dignes héritiers de l'histoire qui est la leur, qui **façonnent avec passion** un terroir vaste de plus de 3 000 hectares en plein cœur du Minervois.

Nos vins rouges, blancs et rosés constituent ensemble une **vaste palette de saveurs** qui reflètent les spécificités de notre terroir.

Notre terroir



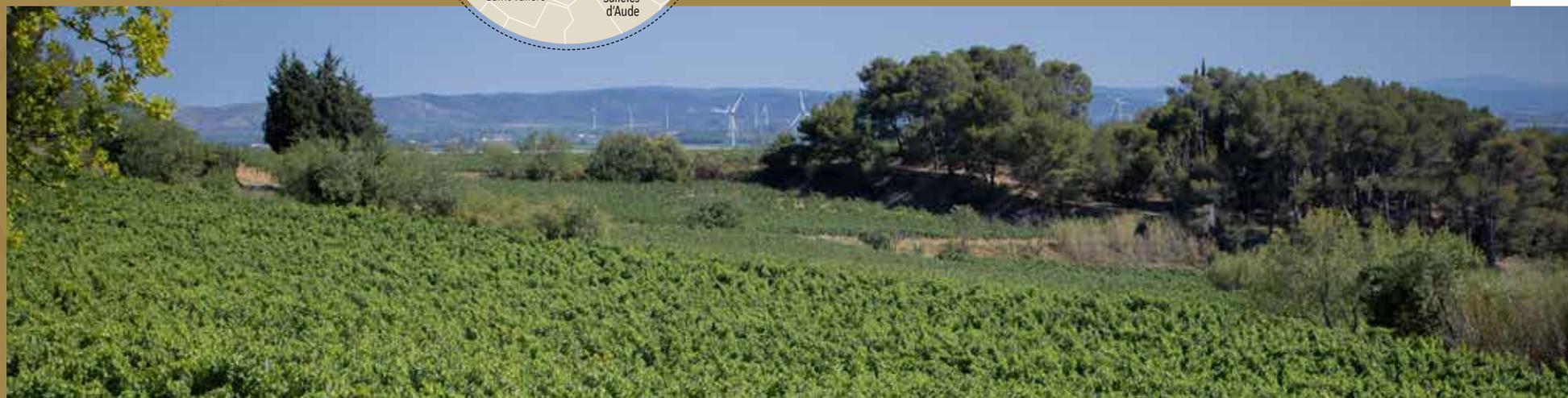
Entre terre et mer, au pied des premières collines qui s'élancent dans le ciel audois au Nord de la plaine de Narbonne, se trouve **un terroir d'exception : le nôtre**. Baigné de soleil et exposé à un climat sec, il bénéficie aussi de l'influence de la Méditerranée, distante d'à peine trente kilomètres. Ses **multiples facettes** offrent des vins aux profils variés ; qu'ils proviennent de parcelles de moyenne altitude, bordées par le Canal du Midi ou dans la basse plaine. Au total, ce sont **trois mille hectares** que nos vignerons façonnent et préservent de génération en génération.

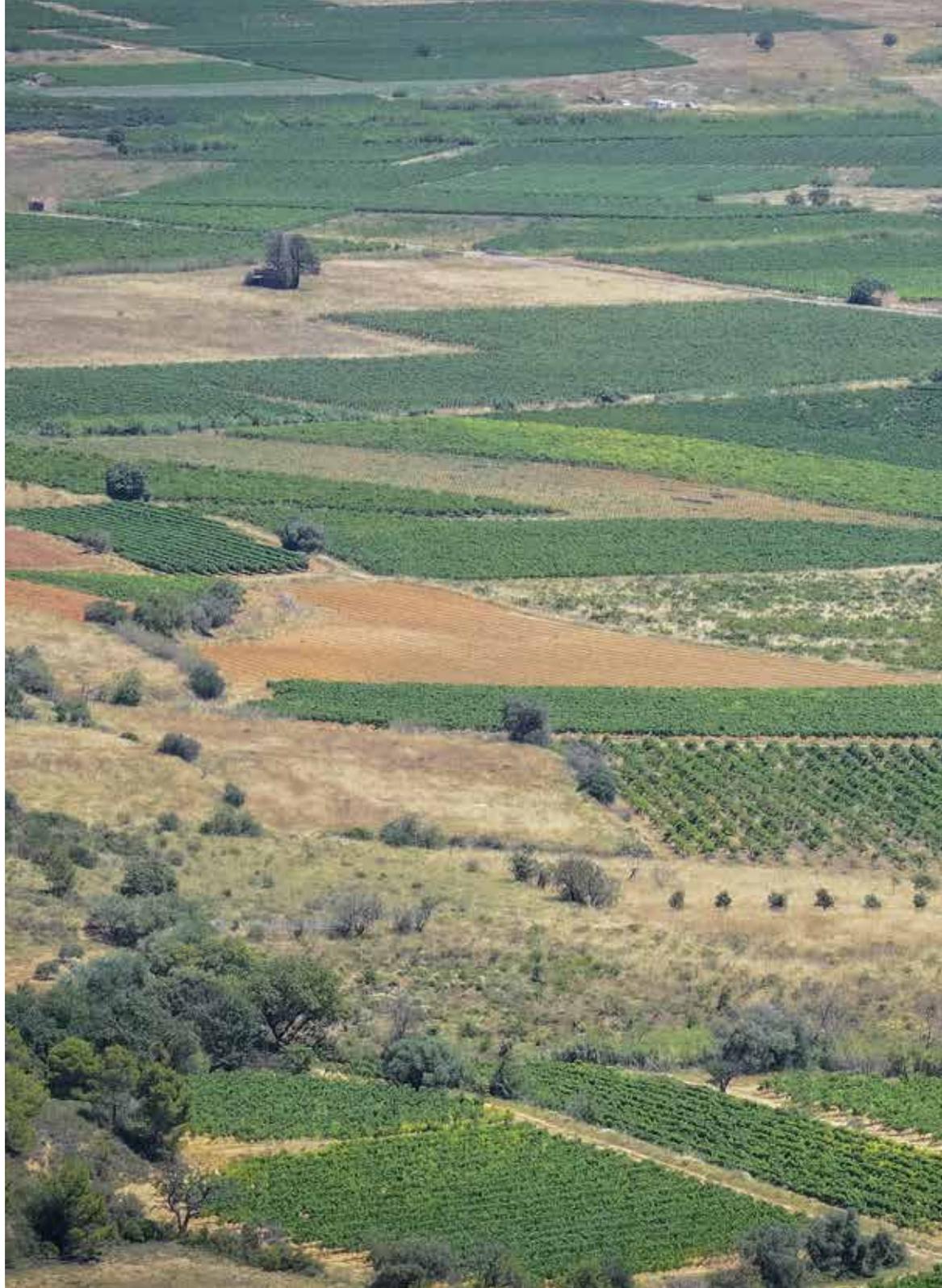


Des vins primés pour leur excellence

Nos cuvées sont régulièrement primées lors de **concours prestigieux, en France et à l'international**.

Ces médailles, que nos vignerons accueillent toujours avec enthousiasme, sont le **reflet de leur fort engagement envers la qualité et le fruit de décennies d'investissements** dans notre outil de vinification, qui est aujourd'hui à la pointe de la technologie et permet un contrôle permanent de la qualité de nos produits.





Nos
vins
rouges



• Existe en **magnum** •



Élevé en fûts de chêne

Cépage | Grenache 40 %, Syrah 60 %.

Œil | Rouge sombre et intense.

Nez | Fruits rouges, épices, vanille et torréfaction.

Bouche | Sa bouche soyeuse ciselée par un élevage en barrique de douze mois révèle un vin à la puissance maîtrisée. Il ravira les palais les plus délicats.

Dégustation | À déguster sur un magret de canard, une poêlée de cèpes ou un gibier.

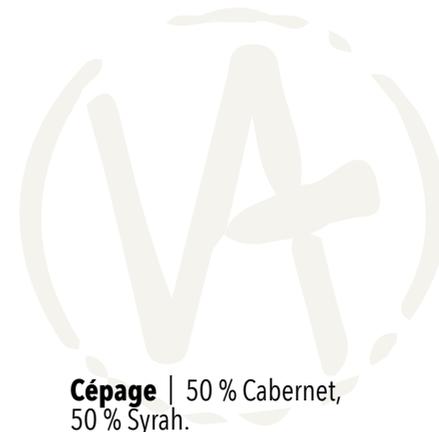
**MARCELIN
ALBERT**
AOP MINERVOIS





**QUÉ I
ROUGE**
IGP PAYS D'OC

coup de
cœur



Cépage | 50 % Cabernet,
50 % Syrah.

Œil | Robe profonde.

Nez | Fruits rouges
mûrs et quelques notes
vanillées.

Bouche | Vin rond et
souple à la finale délicate.
Notes épicées.

Dégustation | Il est
le compagnon idéal des
grillades et des viandes
blanches.

**LES
87**
AOP MINERVOIS

• Existe en **magnum**.



**LOU
CIGAL**
AOP MINERVOIS



MCMVII
« 1907 »
AOP MINERVOIS



• LES 87

Élevé en fûts de chêne

Cépage | Grenache 30 %, Syrah 70 %.

Œil | Robe sombre aux reflets violets.

Nez | Fruits rouges mûrs.

Bouche | L'attaque est franche et ronde, les tanins sont souples et la finale est subtilement boisée.

Dégustation | À déguster avec une souris d'agneau, une côte de bœuf, il s'accordera aussi parfaitement avec vos plateaux de fromages.

• LOU CIGAL

Élevé en fûts de chêne

Cépage | 20 % Grenache, 80 % Syrah.

Œil | Robe rouge sombre et intense.

Nez | Fruits confits, des notes de pruneau, d'épices, de vanille et de torréfaction caractérise ce sublime Minervois.

Bouche | Ronde et ample, les tanins sont fondus. Il possède une longue finale dans l'élégance qui ravira les amateurs.

Dégustation | Il saura sublimer une cuisine Méditerranéenne et accompagnera les belles viandes.

• MCMVII « 1907 »

Cépage | 50 % Syrah, 30 % Grenache, 20 % Carignan.

Œil | Robe brillante.

Nez | Fruits rouges.

Bouche | Croquante avec des arômes de fraise des bois.

Dégustation | Il peut se consommer en apéritif, en accompagnement de viande rouge et avec du fromage.



Nos
**vins
blancs**



Élevé en fûts de chêne

Cépage | 100 %
Chardonnay boisé.

Œil | Vin aux reflets d'or.

Nez | Le bois apporte
ici de la douceur et un
agréable parfum vanillé.

Bouche | Ce Chardonnay
offre une structure solide
en bouche, portée sur le
gras.

Dégustation | Ce
vin est parfait pour
accompagner les poissons
de méditerranée, les noix
de St Jacques mais aussi
les viandes blanches, la
blanquette de veau, le
carré de veau aux giroilles.

**LES COMBES
DE LAGASQUE**
IGP PAYS D'OC



**LES QUATRE
CHEMINS**
IGP PAYS D'OC



**LE
ROMARIN**
IGP PAYS D'OC



**LE
PIGEONNIER**
IGP PAYS D'OC



• **LE PIGEONNIER**

Cépage | Chardonnay 100 %.

Œil | Robe brillante aux reflets dorés.

Nez | Le nez offre un parfum de fruits exotiques et une touche boisée.

Bouche | En bouche, les notes subtiles et vanillées lui donnent toute sa finesse et sa rondeur.

Dégustation | À déguster en apéritif ou sur des poissons en sauce.

• **LE ROMARIN**

Cépage | Viognier 100 %.

Œil | Robe claire et limpide.

Nez | Parfums de fleur de poire et d'abricot.

Bouche | En bouche on retrouve son côté floral et une touche minérale en finale.

Dégustation | Idéal sur des poissons grillés. À boire aussi frais en apéritif.

• **LES QUATRES CHEMIN**

Cépage | Sauvignon 100 %.

Œil | Robe jaune pâle aux reflets verts.

Nez | Complexe, se succèdent des nuances d'agrumes et de fleurs blanches.

Bouche | Tout en vivacité, en fraîcheur et en souplesse.

Dégustation | Ce Sauvignon s'accordera avec des lasagnes au saumon, moules farcies, pizza au thon, crustacés et pour être plus exotique la cuisine indienne.



Nos
**vins
rosés**



Cépage | 70 % Syrah,
20 % Grenache et 10 %
Carignan.

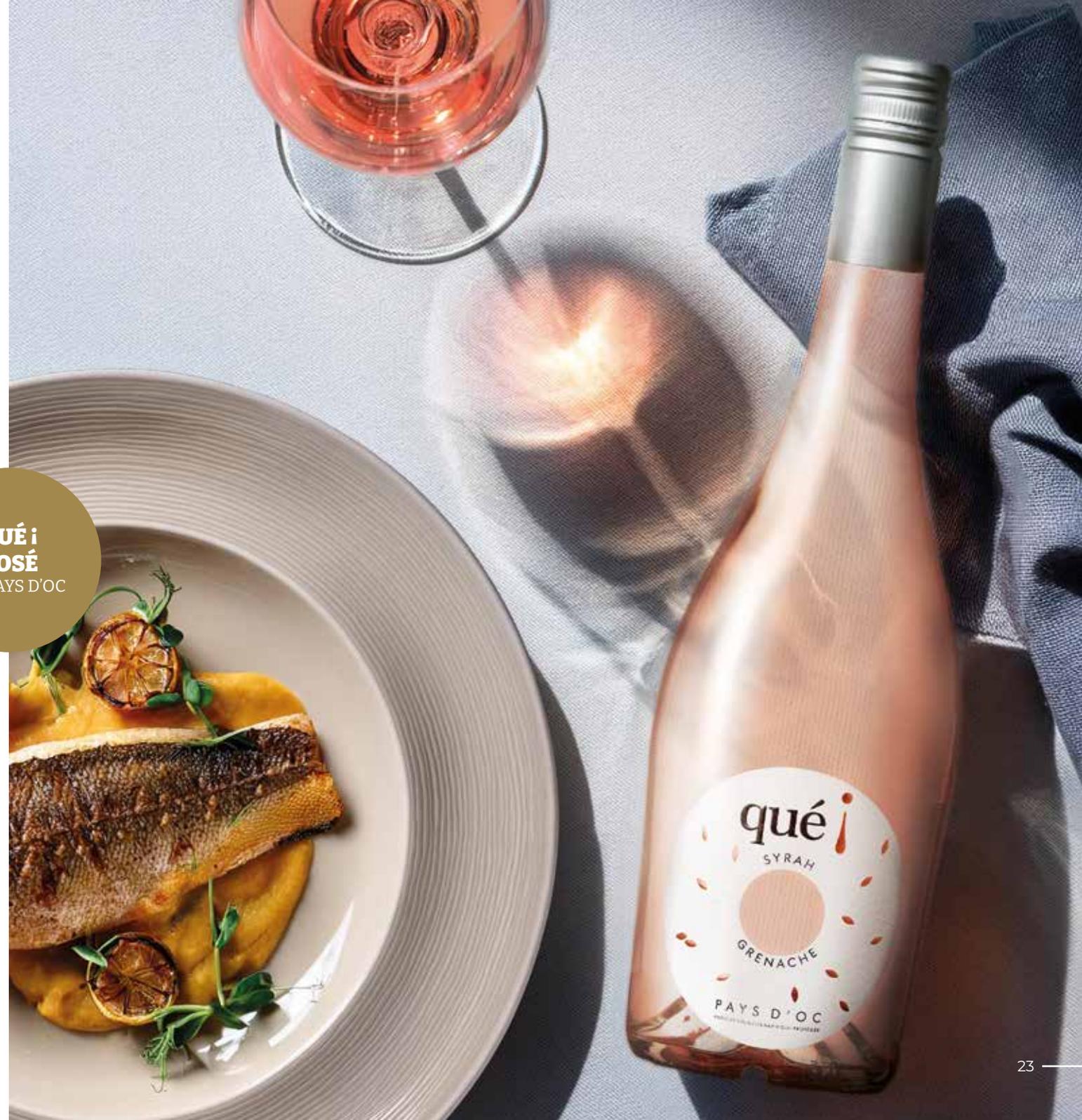
Cil | Robe d'un beau
rose floral, soutenu et
lumineux.

Nez | Le nez révèle de
jolis arômes amyliques,
rappelant à la fois les
petits fruits rouges et la
confiserie.

Bouche | La bouche est
pleine et gourmande, avec
une texture à la fois fraîche
et soyeuse. La finale libère
de belles nuances de
framboises et de groseilles.
C'est un vin gouleyant et
tout en rondeur.

Dégustation | Il
s'accordera parfaitement
avec vos repas estivaux et
vos grillades de viandes
marinées. Sur des plats
pimentés, un curry madras
d'Agneau, une pizza
napolitaine ou du chorizo
grillé, il saura sublimer toute
l'aromatique des épices, tout
en rafraîchissant votre palais.

**QUÉ i
ROSÉ**
IGP PAYS D'OC



• Existe en **magnum** •



Cépage | Grenache Gris
100 %.

Œil | Rosé à la robe très
pale.

Nez | Très gourmand.

Bouche | Beaucoup de
fraîcheur amenée par
des notes d'agrumes et
de fruits frais. Vin bien
équilibré avec une finalité
en bouche toute en
rondeur.

Dégustation | Vif
et équilibré, il est à
consommer très frais
pour l'apéritif, à table,
il accompagnera
élégamment vos salades,
taboulés, quiches Lorraine
ou encore des endives au
jambon et vos plateaux de
fromages.

**GRIS DE
GRIS**
IGP PAYS D'OC

**coup de
cœur**



**LE PETIT
CAUSSE**
IGP PAYS D'OC



Cépage | Cinsault 100 %.

Œil | Robe pâle, rose
saumon.

Nez | Parfums de
framboise.

Bouche | Frais et fruité.

Dégustation | Le
compagnon idéal de
vos apéritifs entre
amis ! Particulièrement
bien équilibré, il est le
partenaire gourmand de
vos cakes aux olives, vos
caviars d'aubergines et
autres tomates cerises.
Il peut également être
apprécié au cours d'un
repas sur des brochettes de
Saint-Jacques, un carpaccio
de saumon ou un tajine.



Nos **autres produits**

**CUVÉE
PRESTIGE**
BLANC, VIN MOUSSEUX
DE QUALITÉ

Cépage | Chardonnay
100 %.

Œil | Robe brillante aux
reflets dorés.

Nez | Le nez offre un
parfum de fruit exotique.

Bouche | En bouche, les
notes subtiles sur le coing
donnent à ce vin blanc
pétillant toute sa finesse et
sa rondeur.

Dégustation | À
déguster en apéritif sur
des feuilletés, gougères ou
bien des desserts.



**CUVÉE
PRESTIGE**
ROSÉ, VIN MOUSSEUX
DE QUALITÉ

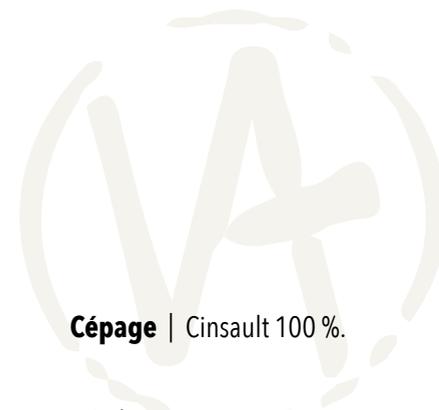
Cépage | Cinsault 100 %.

Œil | Robe rose saumon.

Nez | Le nez s'ouvre
sur des parfums de
pamplemousse et de litchi.

Bouche | En bouche,
ce vin rosé pétillant est
vif et fruité, parfaitement
équilibré.

Dégustation | À
déguster en apéritif ou
au cours du repas sur des
mini-brochettes de poulet
ou des tomates cerise-
mozzarella ou bien des
tartelettes aux fruits.



CHARDONNAY
5L / 10L

Dégustation | Robe brillante aux reflets dorés. Le nez offre un parfum de fruits à chair jaune. En bouche, les notes subtiles fruitées lui donnent toute sa finesse et sa fraîcheur.



ROSÉ
5L / 10L

Dégustation | Robe rose saumon, le nez s'ouvre sur des parfums de petits fruits rouges frais et craquants. En bouche, ce vin rosé est frais, parfaitement équilibré.



MERLOT
5L / 10L

Dégustation | Robe rouge rubis, nez fruité et épicé, souple et bien équilibré en bouche.



ROUGE
5L / 10L

Dégustation | Robe rouge cerise. Le nez révèle des notes de fruits rouges. En bouche ce vin dévoile des arômes de fruits frais bien mûr et une puissance tonique propre à notre terroir.



Le Caveau Marcelin Albert

Notre point de vente historique au cœur d'Argeliers



Le **Caveau Marcelin Albert** est un véritable point de repère pour tous les amateurs de vins au cœur de notre beau village d'Argeliers. Ce **lieu emblématique**, portant le nom de Marcelin Albert, figure incontournable de la région et initiateur du mouvement vigneron de 1907, incarne **l'histoire et l'héritage viticole** de la Cave d'Argeliers.

Entièrement rénové pour offrir un cadre **accueillant et chaleureux**, tout en conservant son charme authentique, le caveau et son équipe vous invitent à la découverte des vins de la Cave, **alliant tradition et savoir-faire local**. Une escale idéale pour les visiteurs souhaitant plonger dans **l'âme viticole du Languedoc**.



Vins rouges, blancs
et rosés



À la bouteille, au
BIB ou en vrac



Dégustations
gratuites



Coffrets cadeaux

LES VIGNERONS
D'ARGELIERS
ENGAGÉS DEPUIS 1931

Le Grand Celièr

Au bord de la célèbre route « Minervoise » est niché Le Grand Celièr, un point de vente unique que les Vignerons d'Argeliers ont pensé comme un haut-lieu de l'art de vivre en Minervois.



le
**Grand
& Celièr**
LES VIGNERONS D'ARGELIERS



Ateliers et dégustations
(sur réservation)



Salle de
réception



Vins et produits
du terroir



Expositions et documentaire
sur l'histoire de la révolte
vigneronne de 1907



Les vins d'Argeliers
mais pas que...

Le Grand Celièr vous ouvre ses portes toute l'année et vous propose l'ensemble de la gamme des Vignerons d'Argeliers mais également des vins et produits locaux issus d'autres caves, domaines et producteurs.

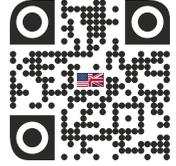
Un lieu unique pour toutes vos célébrations



- 126 m²
- Jusqu'à 100 convives assis ou 120 debout
- Éclairage haut de gamme
- Pré-installation sonorisation, scène possible
- Vaste espace extérieur
- Activités et prestations à la carte

Le Grand Celièr, c'est aussi **un espace unique, entre vignes et oliviers**, au pied du Pech de Bize, disponible à la location et prêt à accueillir tous vos événements et célébrations : **anniversaires, mariages, séminaires d'entreprise, séances de team building...** Notre équipe sera ravie de mettre à votre disposition son savoir-faire et de vous proposer diverses activités, notamment des **dégustations commentées** lors de vos événements. Vous bénéficiez également de **réductions sur le vin pour toute location.**





NOS DEUX POINTS DE VENTE VOUS ACCUEILLENT

Caveau Marcelin Albert
10 Avenue Pierre de Coubertin -
11120 Argeliers
06 59 73 64 52
lesvigneronsdargeliers@yahoo.fr
lesvigneronsdargeliers.com

Toute l'année :
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et
de 14h à 18h.

Le samedi de de 9h à 12h.

Le Grand Celiér
Hameau de Cabezac, lieu-dit La
Sellette - 11120 Bize-Minervois
04 68 70 51 02
caveau@grand-celier.com
grand-celier.com

Octobre à Avril :
Ouvert du lundi au samedi de
10h à 12h30 et de 14h à 18h00.

Mai à Septembre :
Ouvert tous les jours de
10h à 12h30 et de 14h à 19h00.

