



# DOMAINE BERRY - ALTHOFF & LE QUAI À RAISINS

## TARIFS PRO FRANCE 2025

En 2015, nous nous sommes installés à Aubais, dans le Gard, afin d'amorcer la création de notre Domaine. N'ayant aucune terre à nos débuts, nous avons commencé par de l'achat de raisins, des terres en fermages puis, petit à petit nous avons pu acquérir plusieurs îlots de vignes et olivettes au cours des dernières années et travaillons fièrement aujourd'hui une dizaine d'hectares en agriculture biologique et biodynamique sous le label Demeter.

Tous les îlots ont été soigneusement choisis, d'une part pour leur terroir et d'autre part pour leur diversité en faune et en flore pour nicher nos cultures dans un environnement sain. Nous avons ainsi implanté nos blancs sur des marnes jaunes à Saint-Mamert-du-Gard, un terroir humide et bénéficiant de la fraîcheur des Cévennes. Pour les rouges, nous avons sélectionné des éboulis calcaires datant de l'Hauterivien et du Valanginien autour du village d'Aubais pour apporter de la minéralité et de la légèreté aux vins. Nous avons réussi à reprendre des vieilles vignes plantées dans les années 60 afin de travailler avec du végétal qualitatif en sélections massales.

Le Quai à Raisins est notre projet d'achat de raisins en partenariat avec des vignerons du Roussillon et des Côtes-du-Rhône. Avec eux, nous élaborons des parcellaires avec les cépages endémiques à leur région et terroir.

Tous les raisins sont vendangés à la main puis vinifiés en levures indigènes sans ajout de sulfites. En fonction des millésimes, les vins peuvent être légèrement sulfités à la mise en bouteille. Une vinification minimaliste, mais précise, nous permet d'obtenir des vins purs et vivants avec une réelle expression du terroir.

# LES BLANCS



## MÉRIDIONAL 2023

DISPONIBLE FÉVRIER 2025

CÉPAGES : GRENACHE ET ROLLE

TERROIR : MARNES JAUNES, GARD

Un vin blanc aux influences méditerranéennes et arômes floraux. En bouche, il se révèle frais et légèrement iodé.

**Prix HT par bouteille 75cl, Départ Cave**

**8,20 €**



## EMBRUNS 2023

DISPONIBLE FÉVRIER 2025

CÉPAGE : MACABEU

TERROIR : ALLUVIONS FLUVIOGLACIAIRES, P.O.

Arômes de fleurs d'oranger et de pierre à fusil. La bouche minérale se termine sur des notes briochées.

**Prix HT par bouteille 75cl, Départ Cave**

**11,30 €**



## INFUSION 2023

CÉPAGES : CHARDONNAY & VIOGNIER - VIN ORANGE

TERROIR : CALCAIRE DE L'HAUTERIVIEN - DOMAINE

Macération de 14 jours puis élevage en amphore et cuve en acier inoxydable. Notes épiceées de curcuma et poivre. La structure tannique est légère et soutenue par une belle tension.

**Prix HT par bouteille 75cl, Départ Cave**

**11,90 €**

# LES EFFERVESCENTS ET VERMOUTH



## UMAMI 2023

CÉPAGES : MUSCAT ET GRENACHE - PÉTILLANT NATUREL BLANC

TERROIR : ALLUVIONS FLUVIOGLACIAIRES, P.O.

Les bulles dégagent des arômes de poire et de fleurs blanches. Brut-nature avec une légère salinité et une finale citronnée.

Prix HT par bouteille 75cl, Départ Cave

9,70 €



## JANIS 2022

CÉPAGES : GRENACHE - PÉTILLANT NATUREL ROSÉ

TERROIR : CALCAIRE DE L'HAUTERIVIEN, GARD - DOMAINE

Les bulles dégagent des arômes de fraise et de cerise. Brut, gourmand, avec une finale qui revient sur les fruits rouges.

Prix HT par bouteille 75cl, Départ Cave

8,70 €



## FAFAR NON MILLÉSIMÉ

CÉPAGES : GRENACHE ET ROLLE - MÉTHODE TRADITIONNELLE BASE 2022

TERROIR : MARNES JAUNES, GARD

Vin de base élevée 12 mois en fûts de chêne. Prise de mousse naturelle avec du moût en fermentation. Bouquet de fleurs blanches et notes briochées. Bouche minérale et tendue.

Prix HT par bouteille 75cl, Départ Cave

13,50 €



## CIDRE 2022

VARIÉTÉS : 70 % DE POMMES AMÈRES ET DOUCES AMÈRES BRETONNES ASSEMBLÉES AVEC 30% DE POMMES ACIDULÉES DU GARD

Cidre sec 100% pur jus, fermenté en levures indigènes et dégorgé à la volée. Aromatique citronnée, belle amertume en bouche et finale sur la... pomme !

Prix HT par bouteille 75cl, Départ Cave

6,00 €



## BAM VERMOUTH BLANC

ASSEMBLAGE : VIN BLANC MUTÉ À L'ALCOOL VINIQUE PUIS MACÉRÉ AVEC DES ZESTES D'ORANGE AMÈRE ET DES CUEILLETTES EN GARRIGUE

Vermouth frais et délicat, les aromatiques des macérations sont en harmonie avec le vin. A déguster sur des glaçons ou à boire en cocktail marié avec un bon tonic et un excellent gin.

Prix HT par bouteille 75cl, Départ Cave

11,50 €

# LES ROUGES



## SYRAULT 2023

CÉPAGES : SYRAH - CINSAUT

TERROIR : GALET ET ARGILE DU RHÔNE, GARD

La robe de couleur grenat reflète les notes de groseille et de myrtille. L'extraction par infusion permet d'obtenir une structure délicate pour ce vin gouleyant.

Prix HT par bouteille 75cl, Départ Cave

6,70 €



## GRENADE 2023

CÉPAGE : GRENACHE ET CINSAUT

TERROIR : CALCAIRES, GARD - DOMAINE

Rouget d'assemblage des cépages méridionaux du domaine. Il présente un bouquet de bonbons aux fruits rouges et une structure légère.

Prix HT par bouteille 75cl, Départ Cave

7,50 €



## MENHIR 2022

CÉPAGE : GRENACHE

TERROIR : CALCAIRES DE L'HAUTERIVIEN, GARD - DOMAINE

La délicatesse typique d'une infusion de Grenache issue de sélection massales avec notes de framboise et de groseille. Le terroir très calcaire confère une belle tension à ce rouge !

Prix HT par bouteille 75cl, Départ Cave

8,90 €



## LOPIN 2021

CÉPAGE : CINSAUT

TERROIR : CALCAIRES DU VALANGINIEN, GARD - DOMAINE

Sélection massale plantées dans les années 60. La robe rubis reflète les notes de fraises du jardin. En bouche, la minéralité est soutenue par des tannins délicats et une finale poivrée.

Prix HT par bouteille 75cl, Départ Cave

10,50 €



## GARMATCHA 2021

CÉPAGE : GRENACHE NOIR

TERROIR : GRANITE, P.O.

Arômes de fleurs de sureau et graphite. Une première bouche de groseille est rattrapée par une explosion de cerise. Un vin concentré avec une finale minérale.

Prix HT par bouteille 75cl, Départ Cave

13,50 €



## HUILE D'OLIVE | EXTRA VIERGE

VARIÉTÉS : 95% PICHOLINE ET 5% AUTRE VARIÉTÉS LOCALES - DOMAINE

Notes fruitées avec des nuances d'amande et d'artichaut. Dans sa jeunesse, l'huile est vive et piquante, l'idéal est alors de la consommer crue pour profiter un maximum de son intensité. Avec l'âge, l'huile s'adoucit et gagne en longueur ce qui la rend très intéressante en cuisine.

Prix HT par bouteille 50cl, Départ Cave

9,90 €

## LES GRANDS FORMATS

Prix HT par bouteille

Méridional 2023	150cl	16,40 €	
Embruns 2023	150cl	23,10 €	disponible février 2025
Infusion 2023	150cl	24,30 €	
Syrault 2023	150cl	13,40 €	
Grenade 2023	150cl	15,50 €	
Lopin 2020	150cl	21,00 €	300cl 2023
Menhir 2023	150cl	18,90 €	63,60 €

Magnum 150cl disponible par carton de 6. Jéroboam 300cl disponible à l'unité et en coffret bois.

## DISPONIBILITÉS SUR DEMANDE

Merci de prendre contact avec nous pour connaître les disponibilités. Nous proposons également des millésimes antérieurs, élevés plus longuement en bouteille.

3 montée du Fort 30250 Aubais  
berryalthoff@gmail.com  
www.berryalthoff.com

Bureau +33 9 77 70 86 44  
Robin +33 6 43 49 28 03  
Imogen +33 6 74 73 36 18