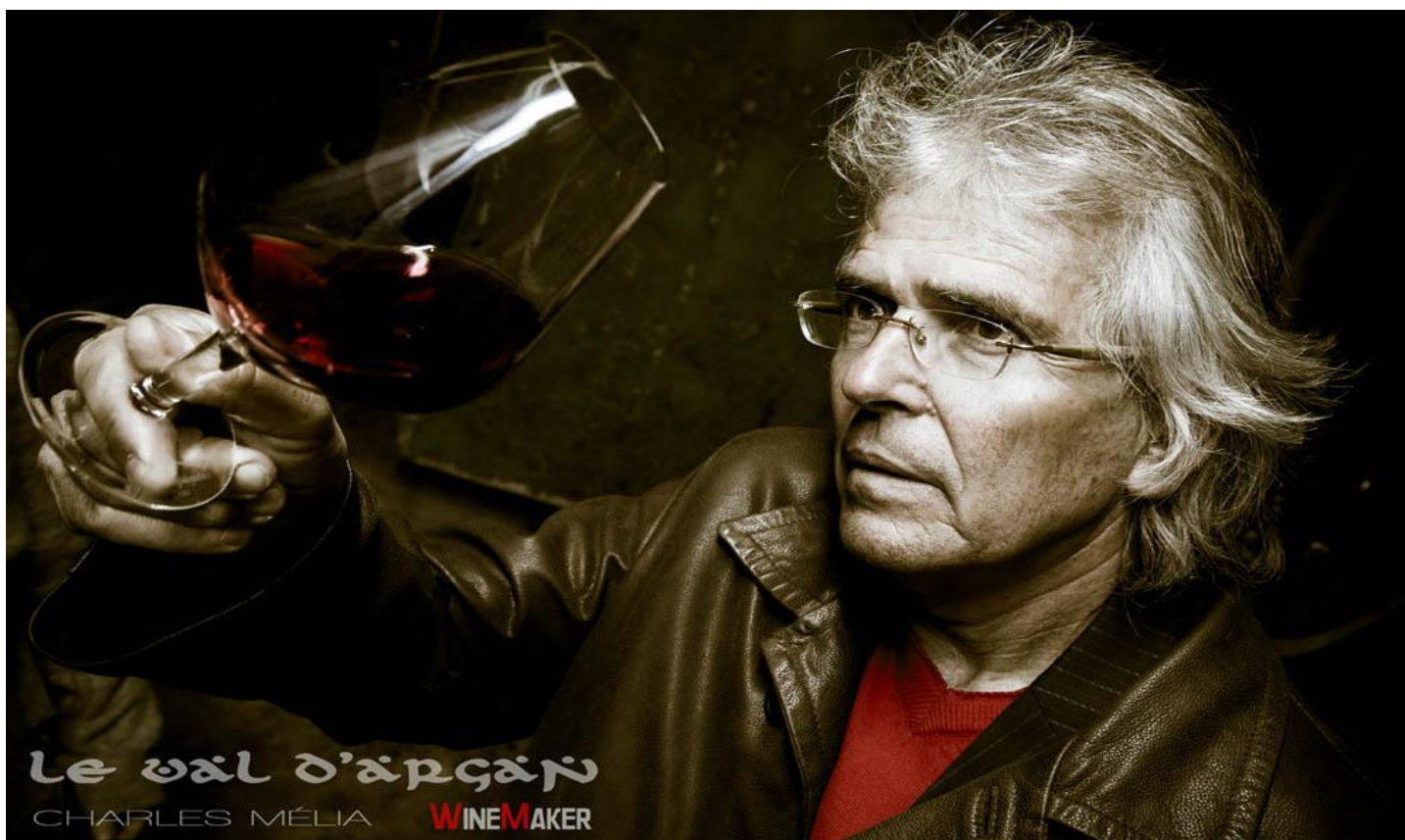


DOMAINE DU VAL D'ARGAN



Le Domaine du **VAL D'ARGAN** est très réputé au Maroc il est considéré aujourd'hui comme l'un des meilleurs Domaines de ce pays. La Famille Mélia se consacre à la viticulture en Afrique du Nord depuis 1836. Aujourd'hui **Charles MELIA**, également propriétaire du Domaine de la Front du Loup à Château neuf du Pape créé en 1977, perpétue le savoir faire et la tradition ancestrale.



MONSIEUR MÉLIA CHARLES

Monsieur Mélia à créer un nouveau vignoble en 1994 au Maroc dans la région d'Essaouira, jusqu'alors vierge de tout vignoble est construite au XIIIe siècle sous l'impulsion du Sultan de Mogador.

Niché au cœur d'un vallon entre mer et pleine, le **Domaine du VAL D'ARGAN** est adossé au désert et bénéficie des vents alizés, le Domaine du val d'argan est le premier et unique vignoble Marocain exclusivement dédié aux cépages de la vallée du Rhône.

Toute la diversité, la richesse du vignoble rhodanien se retrouve aujourd'hui magnifiquement représentée dans le sud marocain, terre nouvelle de grands vignobles.

L'ensoleillement confère aux vins des saveurs insoupçonnées.

La propriété de 50 ha s'étend à l'ombre des oliviers et des arganiers. Ce sont ces derniers qui ont donné leur nom au **VAL D'ARGAN**: ces arbres fruitiers spécifiques à la vallée ne poussent qu'au Maroc et donnent un fruit comparable à l'olive.

Monsieur Charles MELIA

Propriétaire du **domaine de la Front du Loup à Château neuf du pape et du Domaine du val d'argan à Essaouira**. Il a importé tous les cépages de Château neuf du pape pour le domaine du val d'argan et à créé entièrement le Domaine de lui-même.

La première récolte s'est déroulée en 1999 et la première commercialisation en 2000 ; les vendanges commencent en juillet il y a une trentaine de vendangeurs qui travaillent uniquement le matin de 06 h à 10h à cause de la chaleur.

Des vendanges à l'embouteillage, tout est fait sur place au domaine.

Cépages rouges : **SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE** complétés par une touche de Muscat noir.

Cépages blanc : **CLAIRETTE, BOURBOLENC, UGNI BLANC, ROUSSANE, VIOGNIER, GRENACHE BLANC ET MUSCAT A PETIT GRAINS.**

L'ensemble du vignoble est conduit en agriculture biologique, c'est l'unique vignoble Marocain à obtenir la certification au règlement Européen.

LA CAVE

La cave dispose d'une cuverie traditionnelle et d'un système performant de thermorégulation qui permet de vinifier chaque vin à la température optimale.

Un petit chai à barriques (**agrandissement en cours**) est réservé à l'élevage des meilleurs cuvés en rouge et en blanc.

La production annuelle est de l'ordre de 900 hectolitres soit 120 000 bouteilles.

GAMME COMPLÈTE DES VINS DU VAL'DARGAN



Le terroir argilo-calcaire et le climat semi-aride (compensé par une irrigation maîtrisée en goutte à goutte) balayé par un "mistral" quasi permanent conviennent idéalement aux différents cépages et confèrent des qualités olfactives et gustatives inimitables aux vins du domaine.

La gazelle de Modagor (blanc, rosé et rouge)

Éclat et fraîcheur pour proposer un vin simple et facile à boire, 50% de la production.

LA GAZELLE DE MOGADOR Blanc

Cépages : MUSCAT PETITS GRAINS

Vinification: pressurage direct

Elevage : en cuve

Degrés: 12.5%

- Dégustation:

Robe: jaune pâle

Nez: un nez typé de Muscat aux arômes d'agrumes, de litchis et de roses

Bouche: Une attaque vive et fraîche qui fait apprécier la longueur aromatique de ce vin.

Accord mets et vins: Ce vin accompagnera apéritifs, crudités et cuisine exotique.

LA GAZELLE DE MOGADOR Rouge:

Cépages : SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE

Vinification: macération pré fermentaire à froid. Cuvaïson 10 jours. Vinification à 24/25°

Elevage: En cuve

Degrés: 12,5%

- Dégustation:

Robe: Rubis

Nez: Un nez de fruits rouges

Bouche: vin léger et souple

Accord mets et vins: A boire frais avec toutes sortes de plat: viandes, salades composées et fromages

El Mogador (blanc, rosé et rouge)

Un vin plus dense et plus fruité toujours avec beaucoup d'éclat et de fraîcheur en bouche. 30% de la production.

EL MOGADOR Blanc 2011:

Cépages : UGNIBLANC, BOURBOULENC, VIOGNIER, MUSCAT, GRENACHE

Vinification: Pressurage direct

Elevage: en cuve

Degrés: 13%

- Dégustation:

Robe: Jaune pâle

Nez: Un mélange de notes florales, fruités et minérales

Bouche: un vin léger, rond et frais

Accord mets et vins: A boire en apéritif, sur des coquillages, poissons et crudités.

EL MOGADOR Rouge 2010:

Cépages : SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE

Vinification: macération pré fermentaire à froid. Cuvaïson 12 à 15 jours. Vinification à 24/25°

Elevage: En cuve.

Degrés: 13°

- Dégustation:

Robe: pourpre

Nez: Nez gourmand de fruits rouges confiturés

Bouche: Un panier de fruits, des tanins présents et souples.

Accord mets et vins: S'accompagne avec des grillades, légumes cuisinés, fromages et fruits frais

EL MOGADOR GRIS 2011:

Cépages : SYRAH , MUSCAT

Vinification: pressurage direct

Elevage: En cuve

Degrés: 12,5%

-Dégustation:

Robe: Rose très pâle

Nez: subtil de fruits rouges et de bonbons acidulés

Bouche: Une bouche d'une remarquable fraîcheur. Un vin désaltérant.

Accord mets et vins: S'accordera très bien en apéritif, sur de la cuisine méditerranéenne.

Le val d'argan (blanc, rosé et rouge)

Il s'agit de grandes cuvées à base de 70% de Syrah pour le rouge, de muscat pour le rosé et 80% de roussane vinifiées en barriques de chêne de l'allier pour le blanc. Ces vins sont millésimés 15% de la production.

LE VAL D'ARGAN Blanc 2011:

Cépage : ROUSSANE

Vinification: pressurage direct, fermentation en fûts, bâtonnage

Elevage: En fûts de chêne, sur lies fines

Degrés: 13,5%

- Dégustation:

Robe: Une robe pâle aux reflets jaune or

Nez: élégant de fleurs blanches et de fruits à noyau auquel se marient subtilement les notes vanillées et épicées du bois.

Bouche: Une bouche longue et ronde avec une bonne acidité. Un vin équilibré.

Accord mets et vins: A déguster avec des crustacés, des poissons en sauce, des mets fumés et des fromages relevés

LE VAL D'ARGAN Rouge:

Cépages : SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE

Vinification: vendange très mûre, macération pré fermentaire à froid, cuvaison de 17 à 25 jours, vinification à 30/32°

Elevage: En cuve

Degrés: 14%

- Dégustation:

Robe: Pourpre et dense

Nez: Puissant et intense de fruits rouges et noirs confits et d'épices douces

Bouche: Charpenté et long en bouche. Du volume et des tanins marqués et souples.

Accord mets et vins: Viandes rouges grillées ou en sauce, la cuisine orientale, les plats épicés, les fromages

LE VAL D'ARGAN Rosé 2011:

Cépages : SYRAH, MUSCAT

Vinification: Syrah de saignée et 1er jus de Muscat noir

Elevage: En cuve

Degrés: 13%

-Dégustation:

Robe: Pétale de rose, brillant et limpide

Nez: complexe de fleurs et de fruits à chair blanche et rouge.

Bouche: Une bouche ample, dense et longue. Des arômes bonbonnés.

Accord mets et vins: Se déguste à l'apéritif, avec des viandes blanches, les grillades, la charcuterie, les salades composées et les desserts aux fruits.

Orient du Val d'Argan (rouge) 2008

C'est une cuvée de prestige élaborée suivant les principes les plus stricts de la vinification à Châteauneuf du Pape.

Sélection très sévère, cuvaïson longue à haute température, élevage de 12 à 15 mois en barrique bourguignonnes. 5 % de la production.

Cépages : SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE

Vinification: vendange très mûre, cuvaïson longue de 17 à 25 jours, vinification à haute température 30/32°

Elevage: 15 mois en barriques bourguignonnes

Degrés: 14%

-Dégustation:

Robe: Pourpre et profonde

Nez: Un harmonieux mélange de moka, de cuir et de figue surmurie

Bouche: Une bouche puissante et onctueuse

Accord mets et vins: A déguster avec des viandes marinées, le gibier, les fromages

Orient du Val d'Argan (blanc) 2011

C'est une cuvée de prestige à base de clairette en vendange tardive, bénéficiant de six mois d'élevage en fût de chêne, ce qui lui donne une bouche ample et soyeuse offrant rondeur, gras et complexité.

LES ORIENTS DU VAL D'ARGAN Blanc 2011:

Cépages : CLAIRETTE et ROUSSANE

Vinification: Pressurage direct.

Elevage: En barriques

Degrés: 14%

- Dégustation:

Robe: Dorée

Nez: Puissant et aromatique de fruits à noyau, de fruits secs, de pain d'épice et de tabac

Bouche: Une bouche ample, soyeuse, longue et complexe. La bonne acidité de ce vin confère de la fraîcheur et de l'éclat

Accord mets et vins: S'accorde parfaitement avec le foie gras, les desserts au chocolat, les fromages relevés, les plats sucrés salés.



Le domaine du Val d'argan produit aussi ses propres huiles

LES HUILES

L'huile d'olive vierge biologique première pression à froid, restitue toute la saveur de l'olive-fruit.

Nous veillons sur le fruit avec rigueur pour garantir des huiles bio sans produits chimiques ni conservateurs.

L'huile d'argan alimentaire pour des préparations culinaires rehausse la saveur des plats. L'huile d'argan à des propriétés nutritives et diététiques.

L'huile d'argan cosmétique précieuse pour ses bienfaits sur la peau. Elle s'utilise aussi bien en massages légers qu'en application totale sur les zones du corps.

Disposent également de plusieurs potagers bio irrigués en goutte à goutte.

RYAD DES VIGNES

Le domaine possède également un superbe Riad au milieu des vignes, des arganiers et des oliviers construit en pierres sèches, autour d'un jardin fleuri qui donne sur cinq chambres, près d'une superbe piscine.





Les chambres sont toutes très lumineuses, spacieuses, avec une terrasse individuelle, une salle de bain avec douche, des toilettes indépendantes, chauffage et climatisation.





Un grand salon de détente avec cheminée et télévision est à votre disposition





Emmanuelle Mélia Responsable en vente et marketing au Val D'argan et également bras droit de **Monsieur Mélia** et **Anne Charlotte Mélia** qui gère le domaine à Châteauneuf avec son mari et aussi le Wine globe trotter. (Spécialisée dans la vente export) et **Monsieur Mélia**.



Toute l'équipe du domaine du val d'Argan

LE RESTAURANT

Après une délicieuse dégustation, vous pouvez prendre votre déjeuner au restaurant du domaine qui est très bien placé au milieu des vignes, un restaurant traditionnel aux saveurs d'épices du Maroc, qui vous assure un grand moment de détente.

La chef vous propose un excellent menu dégustation, avec chaque plat un vin différent du domaine et l'alliance mets et vins est parfaite.

Tenu par Rhama, mère de grande cuisine marocaine, originaire d'Essaouira.

Les repas sont traditionnellement des plats marocains adaptés à la dégustation de vins (superbe menu dégustation avec salade de mauve, poulets beldi, chevreaux d'arganiers, pastilla diverses)

Il faut compter environ 20 euros pour un excellent repas avec les vins compris pour avoir dégusté moi-même je peux vous dire que c'est un véritable régal à essayer absolument.



ASSORTIMENT DE SALADES MAROCAINE



TAJINE D'AGNEAU



BROCHETTES MAROCAINE



TARTE AUX FIGUES



BROUIATES

Géraldine Martin