

DÉELLA 2014 - disponible

terroir: en coteaux, anciennes terrasses sablo graveleuses du Villafranchien (sols de graves sur 10 à 15 m de profondeur) et éboulis basaltiques
appellation: AOC Coteaux du Languedoc
encépagement: Grenache, Syrah, Carignan
vendanges: manuelles, tri sur souche, rendement d'environ 20hl/ha
élevage: en cuves, mis en bouteille après 12 mois
sulfites: teneur inférieure au seuil de la biodynamie
analyses: certifié exempt de toute trace de pesticide et herbicide par le laboratoire Excell
production: entre 6 500 et 8 500 bouteilles

DÉELLA 2010 - n'est plus disponible au domaine

terroir: en coteaux, anciennes terrasses sablo graveleuses du Villafranchien (sols de graves sur 10 à 15 m de profondeur) et éboulis basaltiques
appellation: AOC Coteaux du Languedoc
encépagement: 80% Grenache, 20% Syrah
vendanges: manuelles, tri sur souche, rendement d'environ 20hl/ha
élevage: en cuves, mis en bouteille après 42 mois
sulfites: teneur inférieure au seuil de la biodynamie
analyses: certifié exempt de toute trace de pesticide et herbicide par le laboratoire Excell
production: entre 6 500 et 8 500 bouteilles

« Charnu et délié à la fois, l'harmonieux Déella 2010 explicite d'emblée le propos du domaine.»

16/20 - le guide des meilleurs vins de France - RVF - 2015

« Déella est un vin d'entrée de gamme qui est un modèle à lui seul.»

15/20 - le guide Bettane & Desseauve des vins de France - 2015

« Jus fins, frais. Du croquant. Epices et fleurs, pruneau et touche viandée, arboise, romarin, écorce de pin. Pointe de cacao. Bouche droite, pure, bien dessinée, élégante dans sa droiture avec une vraie personnalité de terroir. Sapide. De la tension, de la vibration. Tannins serrés. Finale mentholée. Du potentiel.»

le Rouge & le Blanc - n°114 / sep-oct-nov 2014

« Puissant, beaucoup de saveurs, finale serrée pour l'instant.»

14,5/20 - le guide Bettane & Desseauve des vins de France - Web

DÉELLA 2009 - n'est plus disponible au domaine

terroir: en coteaux, anciennes terrasses sablo graveleuses du Villafranchien (sols de graves sur 10 à 15 m de profondeur) et éboulis basaltiques
appellation: AOC Coteaux du Languedoc
encépagement: 80% Grenache, 20% Syrah
vendanges: manuelles, tri sur souche, rendement d'environ 20hl/ha
élevage: en cuves, mis en bouteille après 44 mois
sulfites: teneur inférieure au seuil de la biodynamie
analyses: certifié exempt de toute trace de pesticide et herbicide par le laboratoire Excell
production: entre 6 500 et 8 500 bouteilles

« Sobre et finement épicé, Déella 2009 décline en fraîcheur la gamme aromatique méditerranéenne.»

15,5/20 - le guide des meilleurs vins de France - RVF - 2014

« Déella 2009 est un vin tendre, digeste et civilisé, qui assume un caractère généreux, marqué par des notes de garrigue (sarriette, origan, olive noire).»

15,5/20 - le guide des meilleurs vins de France - RVF - 2013

« On a ici un vin de grand fruit, frais dans le millésime, avec cette légère note de havane en finale.

On peut le boire dès à présent.»

15/20 - le guide Bettane & Desseauve des vins de France - 2013

« Bien souvent nous sommes agacés par ces cuvées extrêmement délicieuses et extrêmement inabordable. Ici le prix est plus que justifié et franchement d'un très bon rapport prix/plaisir. Ne boire que ce genre de vin devient un rêve accessible. Merci Déella.»

17/20 - guide Gault & Millau - site internet

« Déella est un vin d'entrée de gamme qui est un modèle à lui seul (...) Incroyablement gourmand, à boire. Il n'a pas la structure des plus grands, il excelle parmi les vins de plaisir. »

le guide Bettane & Desseauve des vins de France - 2012

« Son nez intense est dominé par des notes de fruits mûrs délicatement épicés. La bouche est ronde, expressive et gourmande avec de la finesse et beaucoup de fraîcheur. Affiné par le temps, le vin affiche des tanins souples et développe des arômes d'évolution et de sous-bois, ce qui permet avec cette recette un mariage idéal qui révèle les saveurs du plat sans altérer le vin.»

Plat: «A poils et à plumes les filets de palombes et côte de sanglier cuisinés au sautoir, ail et genièvre, cèpes crus et cuits, salmi de mon père»

Clément Bonano - Auberge de Combes - sud 30 chefs / 60 recettes / 60 vins

DÉELLA 2008 - n'est plus disponible au domaine

terroir:	en coteaux, anciennes terrasses sablo graveleuses du Villafranchien (sols de graves sur 10 à 15 m de profondeur) et éboulis basaltiques
appellation:	AOC Coteaux du Languedoc
encépagement:	60% Carignan, 40% Grenache
vendanges:	manuelles, tri sur souche, rendement d'environ 20hl/ha
élevage:	en cuves, mis en bouteille après 32 mois
sulfites:	teneur inférieure au seuil de la biodynamie
analyses:	certifié exempt de toute trace de pesticide et herbicide par le laboratoire Excell
production:	entre 6 500 et 8 500 bouteilles

Choisi par David Ridway, chef sommelier de la Tour d'Argent comme petite bouteille « coup de cœur »
« Bien qu'il s'agisse d'un vin du Sud, il est très équilibré, poursuit David Ridgway. On a du fruit, de la finesse, de la complexité, un joli fond, pas de bois, aucun fard. Il titre 12.5°, ce qui prouve que le vigneron ne recherche pas l'extraction avant tout. L'accord avec l'agneau de lait grillé, une épaule rôtie est merveilleux. Le vin se gardera cinq à six ans.»

le Figaro Magazine - supplément n°21182 / 7 et 8 septembre 2012

« Le fruit pur et digeste du rouge Déella 2008 a su conserver une fraîcheur enthousiasmante.»

15,5/20 - le guide des meilleurs vins de France - RVF - 2012

« Déella est un vin d'entrée de gamme qui est un modèle à lui seul...Incroyablement gourmand, à boire. Il n'a pas la structure des plus grands, il excelle parmi les vins de plaisir.»

15,5/20 - le guide Bettane & Desseauve des vins de France - 2012

« Nez bien expressif sur du fruit rouge et noir avec une touche de vanille. En bouche, on retrouve les sensations du nez, avec un plaisir fruité et un côté plutôt léger et frais puis des tanins d'une belle finesse et des saveurs épicées dans une finale persistante.»

15/20 - guide Gault & Millau - site internet

« Ce vin est en mouvement, très vivant, entre finesse tannique et jovialité du fruit. Il est « facile » d'accès, voire même savoureusement désaltérant.»

guide Gault & Millau - 2012