



VIGNOBLES JEANJEAN

Communiqué de presse – Mars 2021

Ma Bohème Rosé 2020, la plus camarguaise des cuvées du Domaine le Pive

Le Domaine Le Pive dévoile le millésime de « Ma Bohème » Rosé 2020. Cette cuvée met en scène le grenache gris dans une ode composée en hommage de cette Camargue sauvage et libre, si chère à Brigitte Jeanjean.



Le Domaine le Pive se situe dans un écrin sauvage classé Natura 2000, où se mêlent rizières et marais salants, dunes de sables et bras de mer, steppes salées et estuaire du Rhône. A Vauvert, près d'Aigues-Mortes, les Vignobles Jeanjean ont eu à cœur de développer la vigne depuis 1990 dans le respect de la biodiversité riche et sauvage qui fait la richesse de la Camargue. Le Domaine Le Pive, qui abrite en son cœur la chapelle Saint Lazare érigée par la famille Noilly Prat à partir de 1882, est conduit selon les principes de l'agriculture biologique depuis 10 ans et répond aux exigences du label HVE3 depuis 2017.

Sur ces terres salines, le grenache gris est le Roi ! De nouvelles plantations ont été réalisées ces dernières années permettant aux Vignobles Jeanjean de faire de Ma Bohème une cuvée profondément ancrée dans son terroir, un Gris de Gris aux accents camarguais affirmés. Le nom de cette cuvée est sans doute inconsciemment lié à Arthur Rimbaud et à son célèbre poème « Ma Bohème », ou encore à « L'Eternité », mais c'est avant tout l'état d'esprit de Brigitte Jeanjean, grandeoureuse de la nature, des grands espaces, qui est lié à cette cuvée.

C'est aussi du côté de la cave que l'identité camarguaise trouve sa plus belle expression. Tout d'abord lors de la vinification, faite avec des levures originelles, c'est-à-dire des levures uniques et bios, prélevées sur les vignes du Domaine Le Pive. Pour Matthieu Carliez, Directeur technique des Vignobles Jeanjean, « *les levures originelles nous permettent d'aller au plus près de l'expression de chaque terroir, avec des levures que l'on ne trouve nulle part ailleurs. Il en résulte des vins plus harmonieux, et je suis convaincu que le rapport affectif entre le raisin et sa levure apporte un supplément d'âme au vin* ».

Autre élément de distinction : l'élevage en barrique de 400 L pour 15% de la cuvée, des barriques à la chauffe extrêmement légère, appelée Chauffe Bohème. Cet élevage spécifique est un révélateur de fraîcheur et d'intensité aromatique qui apporte de la tension au vin.

Avec Ma Bohème Rosé 2020, c'est toute la Camargue qui se révèle dans un flacon !



VIGNOBLES JEANJEAN

Communiqué de presse – Mars 2021

Ma Bohême Rosé 2020 - Bio



Cépages : 100% grenache gris

Appellation : Sable de Camargue

Notes de dégustation :

- **Robe :** Belle couleur rose.
- **Nez :** Très frais et flatteur sur des arômes d'ananas, de mangue et de fruits à chair blanche.
- **Bouche :** Très rafraîchissante aux notes de fruits frais (ananas, mangue, pêche), longueur, finesse en bouche, finale gourmande subtilement acidulée.
- **Accords :** ce rosé est plus un rosé de belles tables que d'apéritif. Il s'appréciera notamment avec des rougets grillés, une assiette de charcuterie, des viandes blanches, des plats épicés (cuisine asiatique notamment).

Agriculture biologique – Ecocert
HVE - Vegan

Prix de vente conseillé : 13 euros (75 cl) – 25,95 eur (150 cl)

Points de vente : Cavistes, restaurants et boutique en ligne
boutique.vignobles-jeanjean.com

[Fiche technique détaillée consultable en ligne](#)

PACKSHOT ET ECHANTILLONS SUR DEMANDE

A propos des Vignobles Jeanjean

Depuis 1870, la famille Jeanjean met en valeur les plus beaux terroirs du Languedoc. Désormais, ce sont 9 domaines qui composent les Vignobles Jeanjean sur 213 hectares: le Mas de Lunès (AOP Grés de Montpellier et IGP pays d'oc), le Château Valoussière (AOP Languedoc), le Domaine Le Pive (IGP Sable de Camargue), le Domaine de Fenouillet (AOP Faugères), le Mas Neuf (IGP Pays d'oc), le domaine de Landeyran (AOP St Chinian Roquebrun et St Chinian), le Domaine du Causse d'Arboras (AOP Terrasses du Larzac et IGP st Guilhem le désert), le domaine des Terres Blanches (AOP Picpoul de Pinet) et le Domaine des Rocs (AOP Pic Saint-loup). Tous sont cultivés en bio, ou en conversion, et 4 sont certifiés HVE niveau 3. Brigitte Jeanjean est la directrice et ambassadrice des domaines familiaux. Matthieu Carliez, le directeur technique des 9 propriétés, travaille à ses côtés depuis 18 millésimes. Ensemble, ils ont développé un style de vins identitaire, avec des vins intenses, sur le fruit, lumineux, tout en équilibre et en fraîcheur.

Contact presse



VIGNOBLES JEANJEAN

Brigitte Barreiro

Responsable Marketing

brigitte.barreiro@vignobles-jeanjean.com / 04 67 88 80 21

Vignobles Jeanjean – Route de l'Enclos – 34725 St Felix de Lodez

www.vignobles-jeanjean.com