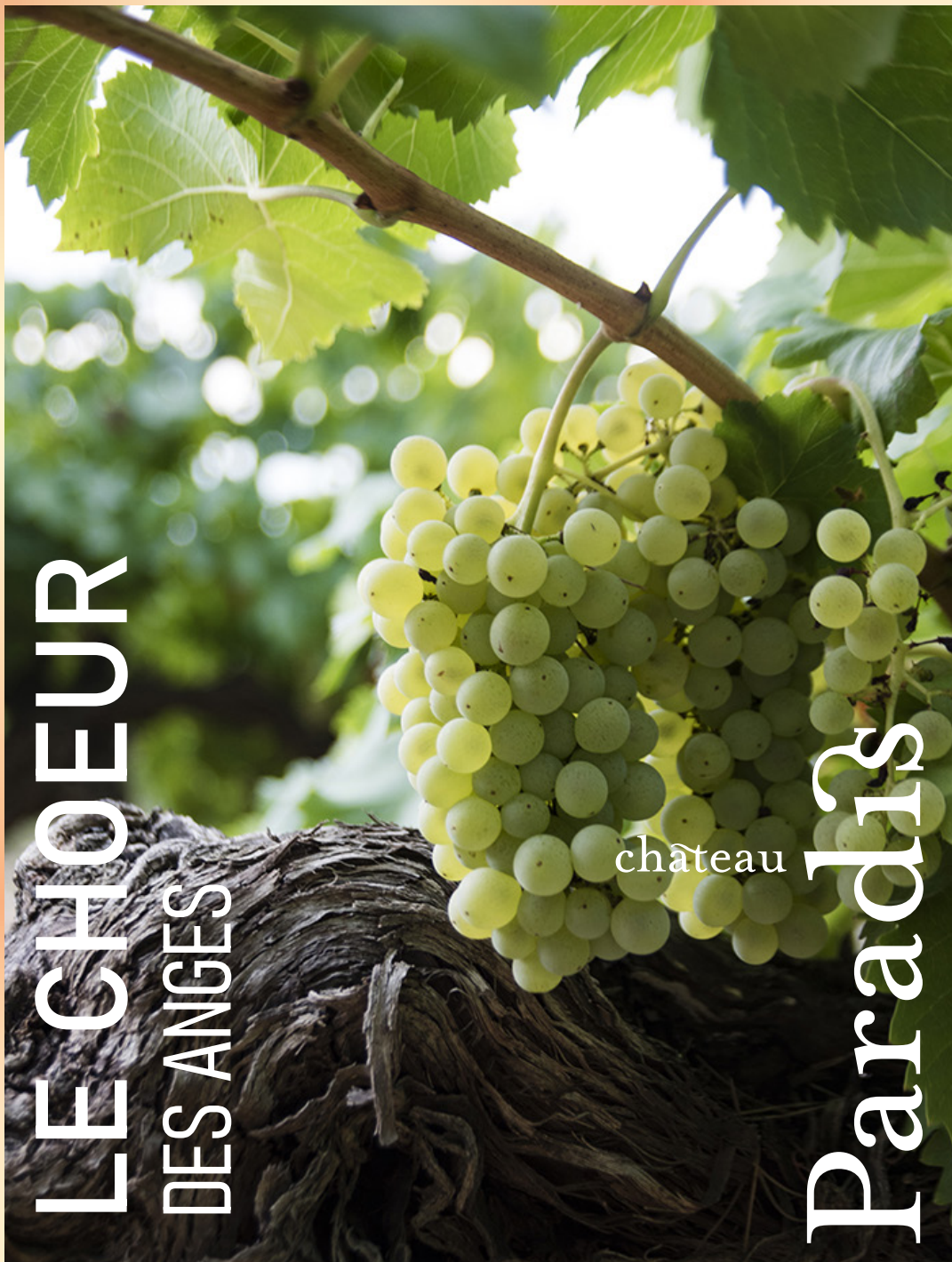


LE CHOEUR
DES ANGES

château

Paradis





2020, une année et un millésime qui marqueront nos mémoires !

Si l'activité du domaine fut pour le moins chamboulée sur le plan commercial et de l'événementiel, nous avons eu la chance de pouvoir retrouver un peu de sérénité au cœur des vignes, au rythme de la nature.

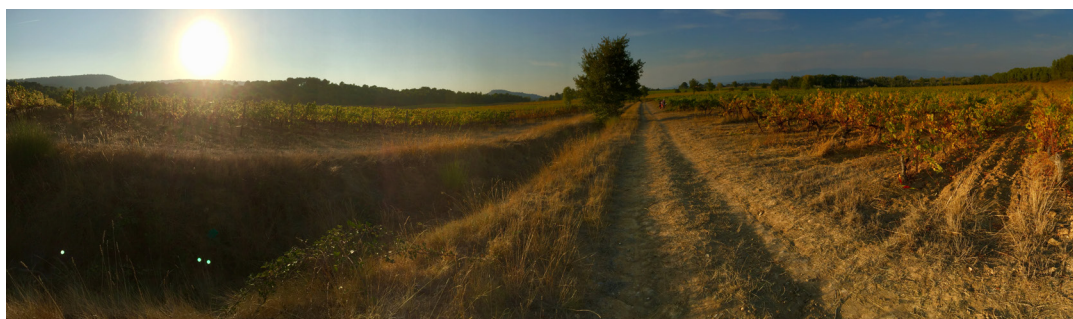
Avec un hiver doux, un printemps pluvieux et un été très ensoleillé, l'année climatique fut clémente et propice à la vigne. Les raisins nombreux et de belle qualité ont donné naissance à des vins fins et aromatiques. Les assemblages ne sont, à ce jour, pas encore réalisés mais nous vous promettons déjà des vins à la hauteur de nos attentes communes.

Cette nouvelle Newsletter est l'occasion de vous faire part des nouveautés du Château Paradis. Une année riche avec la création de notre « Wine Club », du lancement de la boutique en ligne, d'une nouvelle gamme de vin « Anges & Démons », l'accentuation de nos démarches vers l'environnement et d'une équipe qui s'agrandit et se rajeunit encore un peu plus !

Nous souhaitons également vous remercier de votre fidélité et renouveler notre amitié à tous ceux qui, à divers degrés, ont été touchés au courant de l'année.

Au plaisir d'échanger sur toutes nos places de rencontres habituelles !

Jérémie, Directeur du domaine



AU COEUR DU VIGNOBLE

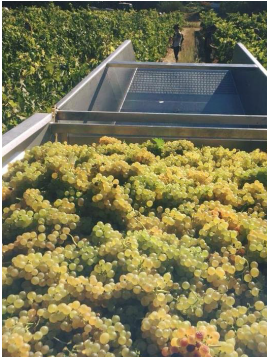
Magali et son équipe ont donc poursuivi leur travail tout au long de l'année. Nous sommes heureux de vous annoncer la plantation de 7 ha supplémentaires, avec deux nouveautés :

- 1) le Caladoc : cépage issu d'un croisement entre le grenache et le côt qui vient de faire son entrée dans l'appellation Coteaux d'Aix-en-Provence.
- 2) le Viognier : cépage bien connu des amateurs de vin qui viendra bientôt étoffer notre gamme Méditerranée.

L'année climatique fut quasi parfaite pour la vigne : un hiver doux et pluvieux, un printemps tempéré qui a permis une belle pousse de la vigne, une très belle floraison et un été favorable à la bonne maturation.

Les vendanges ont commencé le 2 septembre et, comme chaque année maintenant, on récolte toujours un peu plus à la main ! Un grand merci à nos fidèles vendangeurs qui ont réussi à repousser leurs limites pour non seulement vendanger avec le masque mais également le faire en chantant !

La nature a été généreuse en nous donnant des raisins en quantité et d'une très grande qualité. Les conditions météorologiques pendant les vendanges sont venues renforcer les différentes parcelles offrant en cave une grande diversité dans la dégustation !



AU COEUR DU CHAI

Si le vignoble pousse, la cave doit elle aussi s'agrandir ! Cette année, 5 nouvelles cuves de 17 000 litres ont donc été installées dans la cave. De fabrication française, ces cuves inox parallélépipédiques (les premières au domaine) ont été faites sur mesure pour optimiser l'espace et répondre à toutes nos demandes qualitatives.

Comme chaque année, notre attention se porte sur la qualité et l'expression variétale des cépages. Notre terroir si spécifique nous permet de donner naissance à des vins avant tout fins et complexes. Au chai, le millésime 2020 s'est étalé dans le temps. Si les premiers sauvignons sont entrés en cave le 2 septembre, les derniers Cabernet-Sauvignon ont patienté jusqu'au 16 octobre pour atteindre une maturité optimale. Une patience récompensée par la diversité, la richesse aromatique et l'équilibre des vins.

Les dernières fermentations se terminent à peine au moment même où nous rédigeons ce texte (mi-novembre) mais le rendez-vous est déjà pris avec Philippe Cambie et Michel Tardieu pour planifier les assemblages des rosés et blancs !

Un millésime 2020 fort prometteur, certainement digne du retour de notre Archange !

NOS RÉCOMPENSES

Cette année encore, nos cuvées se sont distinguées !

Nous sommes fiers que Terre des Anges Rosé soit élu meilleur rosé de Provence pour la troisième année consécutive.



NOUVEAUTÉS

ANGES & DÉMONS

Château Paradis lance une nouvelle gamme d'IGP Méditerranée pour présenter une sélection de vins différents. Les « Anges » mettant en avant la finesse de notre terroir au service de la pure expression d'un cépage et les «Démons» qui bousculent les codes. Une gamme à l'image de ses vins : vivante & sans contrainte si ce n'est celle du plaisir de la dégustation, de la découverte et des surprises qui en résultent !

Dès à présent en vente, **le rouge 100% Syrah** : On reconnaît un grand terroir à son adéquation avec certains cépages. Le terroir de Paradis est propice à l'obtention de grandes Syrah. Avec un profil très pur se rapprochant des grandes Syrah septentrionales «Anges & Démons» est un vin profond et d'une grande finesse. Ses tanins souples et soyeux soulignent les épices et la minéralité de ce vin.

Vendange manuelle, macération 30 jours avec une extraction longue et délicate, élevage d'un an en foudre. Un vin prêt à boire, avec un potentiel de garde.

OISEAU DU PARADIS

Château Paradis sort de ses habitudes pour proposer un nouveau vin AOP : l'Oiseau du Paradis, un vin provençal par excellence.

Une invitation simple à l'évasion, à un partage convivial par une chaude journée d'été.

BOUTIQUE EN LIGNE

Vous habitez à l'autre bout de la France et souhaitez déguster nos vins à tout moment ? C'est simple !

Notre boutique en ligne est désormais ouverte ! Vous pouvez dès à présent commander votre vin en ligne et vous le faire livrer en moins d'une semaine. Elle permet aussi de vous faire profiter des avantages du Wine Club et des offres disponibles au caveau.

Vous n'avez pas le temps de venir au caveau ? Vous pouvez faire un Click&Collect, c'est-à-dire commander et payer en ligne et juste venir au caveau pour retirer votre commande qui sera déjà prête.

POUR DÉGUSTER NOS CUVÉES
RENDEZ-VOUS DANS NOTRE BOUTIQUE OU SUR
NOTRE SITE !

www.chateauparadis.com



Wine
Paradis Club

Pour rappel, le Wine Club est désormais ouvert ! Nous récompensons votre fidélité.

1 Point = 1€ dépensé sur la boutique en ligne et au caveau.

A partir de 300 points, vous intégrez le Wine Club. Il est composé de trois paliers :

- **Connaisseur**
- **Expert**
- **Ambassadeur.**

Chaque catégorie a ses propres avantages : des événements réservés aux membres, des prix préférentiels pour les événements, une réduction à chaque passage en caisse, des cadeaux et un accès privé à la vintothèque du domaine.

Vous avez été séduit ? Alors n'attendez plus pour nous rejoindre.

LES ÉVÈNEMENTS

Malgré une année fortement bouleversée par cette crise sanitaire qui a engendré l'annulation de bon nombre de nos événements, vous avez répondu présents aux rendez-vous qui ont pu être maintenus et nous vous en remercions :



Paradis Gourmand animé par le Chef Ronald GUILLAUME

Ce rendez-vous gastronomique fut très apprécié malgré la forte pluie qui s'est manifestée pendant l'animation. Le chef Ronald a captivé son public jusqu'au bout avec une démonstration culinaire qualitative et enjouée. Les participants ont pris plaisir à savourer les cuvées du domaine avec le gaspacho provençal, la dorade au beurre blanc et le magret de canard au miel. Le buffet prévu en extérieur a finalement été installé en banquet dans la cuverie, une façon insolite de clôturer cette belle journée.



Les Jeudis nocturnes

Lancés cette année, nos jeudis nocturnes ont remporté un vif succès, comptant environ 130 personnes par soir. Le concept est de passer un moment convivial et festif en plein air autour d'un verre de vin, de profiter d'un groupe de musique et d'un food-truck local et différent à chaque soirée.

*Les
Nocturnes
De Paradis*



Music en Vignes

Cette année, nous avons dû reporter notre festival Music en Vignes en 2021. Nous vous promettons une belle programmation les **21, 22 et 23 Juillet 2021 !**



RETRouvONS-NOUS EN 2021 POUR PARTAGER NOS ÉVÈNEMENTS : PARADIS GOURMAND, SUR UN AIR DE PARADIS, LES JEUDIS NOCTURNES, L'ATELIER VENDANGEUR D'UN JOUR...

Suivez-nous sur les réseaux sociaux !  

L'ÉQUIPE S'AGRANDIT... ET RAJEUNIT !

Sabrina, 21 ans :

Quel a été ton parcours ? Après avoir fait mon premier stage dans un domaine pour les vendanges 2017 en Allemagne, je me suis inscrite à l'université pour commencer mes études de Viticulture et Œnologie. J'ai travaillé dans différents domaines en Allemagne et en Californie. Vous l'aurez compris, je suis allemande !

Quelles sont tes missions au Château Paradis ? Au château paradis, je m'occupe de tous les travaux de vinification du nouveau millésime.

Quel est ton vin préféré ? Je ne crois pas que j'ai vraiment un vin préféré. Ce monde est si grand, on peut trouver des vins excellents partout. En général, j'adore les vins rouges qui sont ronds, avec des arômes intenses.

Quel est ton cépage préféré ? J'adore le Cabernet Sauvignon et ses arômes typiques.

**Anthony, 26 ans :**

Quel a été ton parcours ? Curieux de tout, j'ai étudié plusieurs types de domaines afin de trouver ma vocation. Etant incapable de travailler sans passion, j'ai tenu à essayer les secteurs d'activités qui me tenaient à cœur. De formation technique, j'ai acquis de l'expérience dans la commercialisation de cyber-sécurité hospitalière. J'ai ensuite étudié l'hôtellerie et plus particulièrement la cuisine qui est une passion depuis mon enfance.

Quelles sont tes missions au Château Paradis ? Je viens en renfort dans l'équipe de Château Paradis pour la partie commercialisation de nos cuvées à l'export. Ma principale mission est la prospection ainsi que le suivi du portefeuille client.

Quel est ton vin préféré ? Et quel est ton cépage préféré ? Mon vin préféré est celui que je ne connais pas encore. J'aime être surpris par l'originalité que donnent certains cépages et les assemblages choisis par les producteurs.

Pierre, 20 ans :

Quel a été ton parcours ? J'ai eu un bac STMG en 2018, j'ai ensuite commencé mes études supérieures en école de commerce que j'ai arrêtées en fin de deuxième année pour commencer un BTSA Viticulture-Œnologie en alternance au Château Paradis en 2020.

Quelles sont tes missions au Château Paradis ? Au château Paradis, je suis alternant en viticulture et œnologie. Dès le premier jour, quand je suis arrivé, j'ai directement été plongé dans le vif du sujet avec les vendanges qui commençaient. Pour le moment mes missions principales sont réalisées en cave en épaulant Jean-Guillaume (maître de chai) dans les travaux en cave, du nettoyage, au levurage en passant par la réception de vendange.

Qu'est-ce que tu préfères réaliser en cave ? Ma mission préférée était la réception de vendange, car ça me permettait d'avoir un avis général sur ce qui allait être vinifié et pour connaître les cuves par cœur.

Quel est ton vin préféré ? Mon vin préféré est le Champagne Laurent Perrier Grand Siècle.

Quel est ton cépage préféré ? Mon cépage préféré est le chardonnay.

château
Paradis
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

RETROUVEZ-NOUS

Plutôt que de mettre en avant un de nos clients, nous avons une grande pensée pour tous. En ces temps particulièrement difficiles, nous tenons à vous exprimer notre soutien et vous remercions pour votre précieux travail de collaboration.

Meilleurs Vœux pour 2021 !



NICOLAS



PROVENCE WEIN

USA AVENUE TERROIR



the grape WINE & SPIRITS



LANDOLT WEINE



CHABROL WINES



Izumi Trading

