



DOMAINE
LA PRADE MARI
Grands vins du Languedoc



OENOTOURISME – CELLIER DE DÉGUSTATION
DÉCOUVERTE DU VIGNOBLE en NATURO-CULTURE



Le portrait d'Éric Mari, Vigneron

« Issu d'une famille de vigneronns de père en fils installés sur les côtes méditerranéennes depuis plusieurs générations, j'ai repris le Domaine en 2000 à la suite de mon père.

J'ai décidé dès le début de travailler sur la qualité, avec des rendements faibles et un élevage en barrique spécifique. Ma gamme se compose de vins de qualité, aromatiques, fins et complexes.

Depuis 2009 je cultive mon vignoble en agriculture biologique car j'apporte une attention particulière à la vie et à la santé. Après de longues recherches, j'ai enfin trouvé la technique qui me convient : la Naturo-Culture. Heureux des résultats déjà obtenus, je continue inlassablement à rechercher la meilleure manière de travailler mes vins pour révéler le meilleur de la Nature.

En parallèle de mon activité viticole, je développe l'oenotourisme en proposant diverses offres telles que la dégustation au caveau (les vins du Domaine, accord mets-vins) et la visite du vignoble. »



Le Domaine de La Prade Mari

Sa situation et son histoire

Le Domaine est situé dans le sud de la France, dans la partie héraultaise à l'Est du Minervois, entre Carcassonne, Béziers et Narbonne.

Bénéficiant d'un micro-climat, le vignoble de 30 hectares est implanté sur un sol limono argileux, lové à l'abri des vents, sur les versants sud de « mourels » érodés, au milieu d'une nature méditerranéenne constituée de garrigue, de pins d'Alep et d'oliviers.

Sur ce terroir les cépages de Syrah, Mourvèdre, Carignan, Grenache, mais aussi Viognier et Roussanne bénéficient des conditions optimales pour s'épanouir pleinement.

En 1964, Pierre Mari et son fils Laurent quittent l'exploitation agricole de la région d'Alger en Algérie où ils cultivaient vigne, orangers et oliviers, pour s'installer dans le hameau de La Prade.

Forts de leur expérience, ils reconstruisent un vignoble. C'est avec tout leur savoir-faire familial de vins de haute qualité qu'ils cultivent ce terroir pour créer des vins authentiques.



Le Domaine de La Prade Mari

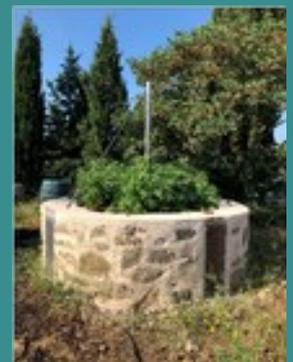
De la tradition à l'innovation

Aujourd'hui le petit fils Éric Mari prolonge cette histoire familiale à travers la création de **vins haut de gamme**, alliant finesse et subtilité, structure et complexité...

Il réalise avec enthousiasme et rigueur des vins rouges, blancs et rosés élaborés pour **l'éveil des sens**, toujours parfaitement assemblés, révélant des **arômes aussi plaisants qu'atypiques** pour la région. Ils marient à merveille l'élégance, la puissance et la subtilité dans un jeu de bouche en robes pourpres merveilleusement orchestré.

Depuis 2009 le Domaine est cultivé en Agriculture Biologique.

Éric Mari a également fait le choix de la **Naturo-Culture**, une méthode qui applique les grands principes de la Naturopathie à l'agriculture, en s'appuyant sur des **analyses physico-chimiques et bioélectroniques** des sols, de la sève des plantes, des moûts et des vins, et des **protocoles scientifiques**.



Nos vins

La Gamme

Elle se compose de neuf vins de qualité, élevés et conditionnés au Domaine, qui se caractérisent chacun par un profil authentique et propre.

Nos vins rouges

« Parfums des Garrigues » - AOP Minervois, AB
« Chant de l'Olivier » - AOP Minervois, AB
« Conte des Garrigues » - AOP Minervois, AB

« Secret de Fontenille » - AOP Minervois, AB
« Trésor des Anges » - AOP Minervois, AB
« Gourmandise des Bois » - AOP AB

Nos vins blancs

« Viognier » - Pays d'Oc, AB
« L'Or des Garrigues » - Pays d'Oc, AB

Notre rosé

« Rubis des Garrigues » - AOP Minervois, AB



Nos vins rouges



« **Parfums des Garrigues** » - AOP Minervois
20% Mourvèdre, 30% Grenache, 20% Syrah,
30% Carignan.

Mourvèdre vinifié en macération carbonique
et élevé en fût de chêne.

Vin gourmand et fruité, aux tanins bien mûrs
laissant s'échapper de jolis parfums de fruits
rouges macérés.

Bouteille bordelaise 0.75 l.

« **Trésor des Anges** » - AOP Minervois
80% Syrah, 10% Mourvèdre, 10% Grenache.

Très grand vin fin et élégant, aux notes
subtiles d'épices et de fruits noirs.

Très belle matière en bouche.

Vin équilibré, harmonieux et subtil.

Élevage 12 mois en barriques.

Bouteille bourguignonne 0.75 l.



« **Gourmandise des Bois** » - AOP
70% Syrah, 20% Mourvèdre, 10% Grenache.

Très grand vin élégant et complexe, aux notes
d'épices, moka, cacao, et gousse de vanille.

La bouche est ronde et structurée, sur des
notes sucrées, vanillées et chocolatées, avec
une belle longueur.

Élevage 12 mois en barriques. Bouteille
bourguignonne 0.75 l

« **Conte des Garrigues** » - AOP Minervois
50% Grenache, 50% Syrah.

Grand Vin puissant et complexe, aux
notes de fruits noirs, d'épices et de garrigue.

Belle matière en bouche, avec de la longueur.

Vin élégant, équilibré et construit sur la
finesse.

Élevage 12 mois en barriques.

Bouteille bourguignonne 0.75 l



« **Chant de l'Olivier** » - AOP Minervois
40% Grenache, 40% Syrah, 20% Carignan.

Grand vin rouge puissant et élégant, fruité et
floral, épicé et vanillé aux tanins fins.

Élevage 12 mois en barriques.

Bouteille bourguignonne 0.75 l.

« **Secret de Fontenille** » - AOP Minervois
40% Grenache, 40% Carignan, 20% Syrah.

Vin rouge soyeux, complexe, léger et frais à
dominante fruits rouges.

Bouteille bordelaise 0.75 l.



Nos vins blancs & notre rosé



« L'Or des Garrigues » - Pays d'Oc

80% Roussanne, 20% Viognier.

Élevé en barriques, bâtonné sur lie.

Grand vin blanc aromatique et complexe, à la robe jaune or et aux notes fondues et beurrées.

Rondeur, douceur et caractère.

Un vin fin pour des plats délicats.

Bouteille bourguignonne 0.75 l.



« Viognier » – Pays d'Oc

100% Viognier.

Vin blanc riche, expressif et floral, aux arômes de fleurs (fleurs blanches) et de fruits (agrumes), enrobé dans une légère acidité.

Équilibre, plaisant et très aromatique.

Bouteille bordelaise 0.75 l



« Le Rubis des Garrigues » - AOP Minervois

60% Syrah, 20% Mourvèdre, 20% Grenache.

Élevé en barriques, bâtonné sur lie.

Originalité, présence et séduction pour un atypique Rosé à la robe rubis.

Un rosé de gastronomie, à boire sur les repas de toutes saisons.

Bouteille bourguignonne 0.75 l.

Nos vins récompensés

TASTED

Par Andreas Larsson – meilleur Sommelier du Monde 2007



Trésor des Anges 2011



Gourmandise des Bois 2013

Nos vins récompensés

GILBERT & GAILLARD

GILBERT & GAILLARD
INTERNATIONAL CHALLENGE

ATTESTATION OFFICIELLE

Bailly, le 01/03/2023

Le Comité de dégustation Gilbert & Gaillard certifie sur l'honneur que ce vin :

**Domaine La Prade Mari - Minervois
Chant de l'Olivier - 2019 - Vin rouge**

Commercialisé par :
DOMAINE LA PRADE MARI

A obtenu une Médaille d'Or à l'International Challenge Gilbert & Gaillard: 2023


Le Comité de dégustation
Gilbert & Gaillard

Cette attestation ne donne en aucun cas une autorisation de reproduire le visuel de la médaille sur quelque support que ce soit.
Veuillez vous rapprocher de nos bureaux pour toute demande.

GILBERT & GAILLARD - 7 Parc des Fontaines 78670 BAILLY - France / Tel : +33(0)330 800 808 / Fax : +33(0)330 800 888

GILBERT & GAILLARD
INTERNATIONAL CHALLENGE

ATTESTATION OFFICIELLE

Bailly, le 01/03/2023

Le Comité de dégustation Gilbert & Gaillard certifie sur l'honneur que ce vin :

**Domaine La Prade Mari - Minervois
Conte des Garrigues - 2018 - Vin rouge**

Commercialisé par :
DOMAINE LA PRADE MARI

A obtenu une Médaille d'Or à l'International Challenge Gilbert & Gaillard: 2023


Le Comité de dégustation
Gilbert & Gaillard

Cette attestation ne donne en aucun cas une autorisation de reproduire le visuel de la médaille sur quelque support que ce soit.
Veuillez vous rapprocher de nos bureaux pour toute demande.

GILBERT & GAILLARD - 7 Parc des Fontaines 78670 BAILLY - France / Tel : +33(0)330 800 808 / Fax : +33(0)330 800 888

Nos vins récompensés

GILBERT & GAILLARD
INTERNATIONAL CHALLENGE

ATTESTATION OFFICIELLE

Bailly, le 01/03/2023

Le Comité de dégustation Gilbert & Gaillard certifie sur l'honneur que ce vin :

**Domaine La Prade Mari - Minervois
Gourmandise des Bois - 2017 - Vin rouge**

Commercialisé par :

DOMAINE LA PRADE MARI

A obtenu une Médaille 92 pts à l'International Challenge Gilbert & Gaillard: 2023



Le Comité de dégustation

Gilbert & Gaillard

Cette attestation ne donne en aucun cas une autorisation de reproduire le visuel de la médaille sur quelque support que ce soit.
Veuillez nous rapprocher de nos bureaux pour toute demande.

GILBERT & GAILLARD - 7 Parc des Fontaines 78870 BAILLY - France / Tel: +33(0)130 800 808 / Fax: +33(0)130 800 888

GILBERT & GAILLARD
INTERNATIONAL CHALLENGE

ATTESTATION OFFICIELLE

Bailly, le 01/03/2023

Le Comité de dégustation Gilbert & Gaillard certifie sur l'honneur que ce vin :

**Domaine La Prade Mari - Minervois
Gourmandise des Bois - 2017 - Vin rouge**

Commercialisé par :

DOMAINE LA PRADE MARI

A obtenu une Médaille 92 pts à l'International Challenge Gilbert & Gaillard: 2023



Le Comité de dégustation

Gilbert & Gaillard

Cette attestation ne donne en aucun cas une autorisation de reproduire le visuel de la médaille sur quelque support que ce soit.
Veuillez nous rapprocher de nos bureaux pour toute demande.

GILBERT & GAILLARD - 7 Parc des Fontaines 78870 BAILLY - France / Tel: +33(0)130 800 808 / Fax: +33(0)130 800 888

Nos vins récompensés

GILBERT & GAILLARD
INTERNATIONAL CHALLENGE

ATTESTATION OFFICIELLE

Bailly, le 01/03/2023

Le Comité de dégustation Gilbert & Gaillard certifie sur l'honneur que ce vin :

**Domaine La Prade Mari - Minervois
Trésor des Anges - 2013 - Vin rouge**

Commercialisé par :

DOMAINE LA PRADE MARI

A obtenu une Médaille 92 pts à l'International Challenge Gilbert & Gaillard: 2023



Le Comité de dégustation

Gilbert & Gaillard

Cette attestation ne donne en aucun cas une autorisation de reproduire le visuel de la médaille sur quelque support que ce soit.
Veuillez-vous rapprocher de nos bureaux pour toute demande.

GILBERT & GAILLARD - 7 Parc des Fontanelles 19870 BAILLY - France / Tel. +33(0)230 800 808 / Fax. +33(0)230 800 888

GILBERT & GAILLARD
INTERNATIONAL CHALLENGE

ATTESTATION OFFICIELLE

Bailly, le 01/03/2023

Le Comité de dégustation Gilbert & Gaillard certifie sur l'honneur que ce vin :

**Domaine La Prade Mari - Minervois
Trésor des Anges - 2013 - Vin rouge**

Commercialisé par :

DOMAINE LA PRADE MARI

A obtenu une Médaille 92 pts à l'International Challenge Gilbert & Gaillard: 2023



Le Comité de dégustation

Gilbert & Gaillard

Cette attestation ne donne en aucun cas une autorisation de reproduire le visuel de la médaille sur quelque support que ce soit.
Veuillez-vous rapprocher de nos bureaux pour toute demande.

GILBERT & GAILLARD - 7 Parc des Fontanelles 19870 BAILLY - France / Tel. +33(0)230 800 808 / Fax. +33(0)230 800 888

La Naturo-Culture

La Naturopathie adaptée à l'agriculture

« Entre respect de la terre, progrès et modernité, à l'appui de la bio-électronique, de connaissances scientifiques et des principes de la naturopathie, au-delà du bio et de la bio-dynamie, une autre voie existe, celle de la Naturo-Culture®.

Pour comprendre l'avancée considérable que l'Homme peut faire en la matière, il est indispensable de savoir que cette voie scientifique et réelle existe. » Éric Mari

La Méthode

Elle s'appuie sur la Naturopathie et a été adaptée à l'agriculture. Après plus de 15 ans d'expérimentations, les formules mêlant tisanes et décoction de plantes, huiles végétales et essentielles constituent des réponses fiables aux différents problèmes que rencontrent les agriculteurs tant au niveau du traitement des maladies que du traitement de leur cause.

De leur côté **Claude et Lydia Bourguignon**, anciens chercheurs de l'INRA et spécialistes en microbiologie des sols, scientifiques et indépendants, apportent des solutions sérieuses et concrètes au retour de la vie dans les sols pour ainsi tendre vers l'équilibre.

Les fruits de ce travail se révèlent par la suite avec les arômes et la qualité du vin ainsi créé : un vin unique, expression noble et véritable d'un terroir millénaire.

En résumé, un sol riche et des traitements naturels pour des vins de terroir vivants et singuliers.





DOMAINE
LA PRADE MARI

Domaine La Prade Mari
Hameau de La Prade
34210 Aigne

04.68.91.22.45

06.87.33.58.13

www.laprademari.com
domainelaprademari@wanadoo.fr

