

Le vignoble de LISSON se trouve dans le département de l'Hérault, en Languedoc. En 1990, Claude et Iris Rutz-Rudel ont défriché 2 ha de chêne vert sur la colline derrière leur ferme, pour remettre à jour le superbe paysage de terrasses avec ses murs en pierres sèches.

Sur ces pentes exposées sud-sud-ouest et sur ces "faïsses" de souvent pas plus que 5 m de larges, ils ont plantés les cépages des vins qu'ils aiment: Pinot Noir sur les sol calcaires du haut de la colline, l'ancien « Clos du Curé » d'Olargues. Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Cot dans les terrasses à dominance calcaire qui montent derrière la maison: « Les Echelles de Lisson ».

Mourvèdre, Merlot et Petit Verdot se trouvent dans les parties schisteuses derrière la maison et sur une parcelle en forme d'arène merveilleusement abritée dans le tènement de la Serre de Fenouillède: le « Clos des Cèdres ».

Les modes de conduite sont variés, choisis selon l'emplacement et le port du cépage: gobelets en plantation et densité classique (4400 pieds/ha) pour le Mourvèdre, gobelets à haute densité (7000 pieds/ha) sur échelas pour les Pinots et cordon de royat pour les Cabernets (8000 p/ha) dans les terrasses étroites.

Les rendements sont volontairement limités par une taille sévère en hiver et, si nécessaire, une deuxième taille en vert au mois de juillet. Les vignes sont enherbées et soignées selon les critères d'une agriculture respectueuse de l'équilibre naturel des sol, des plantes et de la faune auxiliaire, sans pesticides et herbicides.

Les raisins sont ramassés à la main à pleine maturité dans des caissettes de 12 kg, pas éraflés et fermentés en petites cuves inox sur les levures spontanées, ensuite pressés sur un pressoir vertical. Les macérations sont longues, avec pigeages quotidiens sans pompage. Suit un élevage en barriques pendant plusieurs mois. Les dégustations décident du moment de la mise en bouteille, qui peut varier entre 12 et 24 mois. Le soufre est utilisé qu'au stricte minimum, après la fin de la fermentation malo/lactique, vous trouvez le taux exact en So2 total sur l'étiquette.. Les vins ne subissent ni collage, ni filtration.

Les vins obtenus de cette manière sont élevés pour une garde longue. Pour les boire dans leur jeunesse, il est conseillé de les carafes quelques heures avant leur consommation. Un léger dépôt dans certains bouteilles est naturel.

# Lisson



Offre en primeur  
Millesime 2011  
et vieux millesimes

Iris Rutz-Rudel

Lisson, F-34390 Olargues

Tel. +33 (0)467978049

Email: [lisson@wanadoo.fr](mailto:lisson@wanadoo.fr)

Site Web: <http://www.olargues.info>

<http://lisson.over-blog.com>

## Offre Millésime 2011

### Prix préférentiel valable pour

commande jusqu'au 15. Septembre 2013

Chers ami(e)s de Lisson,

Après encore deux années de récoltes décimées par les bêtes, dont je vous avais parlé dans ma dernière brochure, 2011 et 2012 ont failli achever ma petite production - parce que le résultat était encore pire... Des beaux raisins pendant l'été - plus rien (ou presque) sur les souches au moment de la récolte. Vous imaginez mon désarroi (ou peut-être ne l'imaginez mieux pas... c'est trop douloureux) - économiquement, mais surtout aussi moralement, j'ai vécu des moments, qui auraient pu me faire tout abandonner. Heureusement, j'ai pu trouver la solidarité d'une amie vigneronne (certifié en bio sur son grand domaine viticole), qui était prête, à m'autoriser une petite récolte bien triée manuellement dans ces vignes, pour réunir au moins 3 barriques symboliques avec du Mourvèdre, du beau Merlot et du Pinot, pour ne pas passer l'automne les bras ballants devant des cuves vides. Ce sont donc en majorité des raisins achetés ailleurs, qui constituent les 4 vins, que je vous propose maintenant. J'ai gardé - pour rester dans la tradition, les noms et étiquettes, que vous connaissez: "Clos des Cèdres" Pour le Mourvèdre, "Clos du Curé" pour le Pinot Noir - et "Échelles de Lisson" pour le Merlot - juste pimenté avec des traces de Petit Verdot, sauvé de justesse de la gueule des loups... Et 100 bouteilles de "...les fins de tout" - une demi barrique, qui assemblaient les "surplus" des 3 autres.,

Le millésime 2011 donne - vinifiés de la même manière que les fruits de ma vigne - levures spontanées, longues macérations, pigeages, 18 mois d'élevage en barriques de 2 vins avec léger sulfitage et mise manuelle au mois de juin 2013, des vins noirs, d'un fruit intense mais avec des tannins amples. Il mettra peut être moins de temps, pour se laisser apprivoiser que les millésimes précédents, il me semble plus souple dans sa jeunesse, comme 2002 ou 2005. Mais il sera dans la lignée des 2003, et 2002, pour son potentiel de garde.

Les taux de sulfites contenus sont de nouveau marqués sur les étiquettes (9mg/l So2 total pour les Échelles, 13mg/l pour les autres).

Et comme toujours, pour vous permettre, de déguster (et boire) mes vins un peu plus évolués, je vous propose encore quelques bouteilles de millésimes plus mures, que j'ai gardé en cave pour les offrir à mesure à la vente. Vous pouvez donc facilement panacher vos commandes - ensemble avec les quelques bouteilles de Cèdres 2007, 2008 et 2010, il y a ainsi une petite "verticale" possible sur notre Mourvèdre et aussi encore quelques exemplaires d'assemblage à base de Cabernets sur 2007 - comme sur les deux "Le Lisson" en "passe tout grain" de 2006 et 2009..

Pour suivre mon travail, rendez vous sur mon blog <http://lisson.over-blog.com>, mais surtout vous êtes cordialement invités de passer à Lisson, pour respirer vous même le calme et la simplicité de cet havre de paix et goûter les vins. Je vous demande juste, de m'appeler auparavant, pour que je puisse vous réserver tout le temps nécessaire à un bon accueil.



Lisson, Aout 2013

## Prix des vins 15. Aout 2013

### Offre Primeur jusqu'au 15.09.2013

Clos des Cèdres 2011	20,00€
après le 15.09.12	22,00€
Clos du Curé 2011	20,00€
après le 15.09.13	22,00€
Les Échelles 2011	20,00€
après le 15.09.13	22,00€
...les fins de tout 2011	20,00€
après le 15.09.13	22,00€

### Tarif Vieux Millésimes

Clos des Cèdres 2010	22,00€
Le LISSON 2009	30,00€
Clos des Cèdres 2008	22,00€
Les Échelles de Lisson 2007	22,00€
Clos des Cèdres 2007	22,00€
Le LISSON 2006	30,00€
Et toujours en vente:	
Le Bel Hazard (2000, 0.5l)	18,00€

tarifs départ cave  
commande et chèque à adresser à :

**Iris Rutz-Rudel**

Lisson,  
F-34390 Olargues  
Tel.0033/(0)467978049  
LISSON@wanadoo.fr

