

DM

Desmaillé



Domaine Desmaillé
6 rue du moulin a l'huile, Margon, France
06 31 04 86 10
domainedesmaille34@gmail.com

Desmaillé

La transmission d'une passion



Qui aurait pensé qu'un jour, mon père, Aimé Maillé, descendu de son Aveyron natal, aurait son nom inscrit sur des bouteilles de vin ? Après avoir expérimenté de nombreuses professions, Aimé fut gagné par la passion du vin et travailla d'arrache-pied pour acquérir, très jeune, sa première vigne. C'est ainsi qu'il devint, au fil des années, propriétaire d'une petite exploitation.

Étant le plus jeune garçon de la famille et animé par cette passion que m'a transmise mon père : accompagner et observer le végétal, travailler chaque jour en pleine nature au grès des saisons, je m'investis à mon tour dans les vignes et agrandit le domaine.



Desmaillé

La transmission d'une passion



Cette passion est essentielle pour moi. Mais elle me pousse aussi au respect du terroir et de l'environnement : je travaille actuellement seul vingt-cinq hectares en agriculture raisonnée. Nous visitons nos parcelles régulièrement avec un technicien afin de contrôler le risque de maladies. Nous n'employons que des produits sans impact pour l'homme et la nature (non CMR). Je n'utilise aucun insecticide et pratiquons la confusion sexuelle. J'enherbe un rang sur deux et entretiens les haies en bord de parcelles pour favoriser la biodiversité.

- Produire des grands vins personnalisés, à échelle artisanale.
- Être particulièrement exigeant dans la culture de la vigne : taille restrictive, récolte parcelle par parcelle, ...
- Exploiter entièrement le cépage pour lequel le vignoble/sol est le mieux adapté.

Très épanoui dans mon métier d'exploitant, je rêvais de devenir vigneron et d'élaborer mon propre vin. Cette étape où l'homme prend le relais de la nature afin de façonner, transformer ce qu'elle lui a offert. Une continuité qui me manquait pour parfaire mon travail.

C'est ainsi que mon rêve est devenu réalité

A stylized logo consisting of the letters 'D' and 'M' intertwined. The 'D' is on the left and the 'M' is on the right, with a vertical line connecting them in the middle.

Desmaillé



ACCOMPLIR SES RÊVES

Dès la première année, j'ai choisi de privilégier la qualité des raisins et de soigner la vinification. Tout le procédé est artisanal et manuel, de la vendange à l'embouteillage. Ainsi, nous élaborons de petits volumes en rouge et en blanc.

Devenir et rester un vigneron authentique. Celui qui permet aux caprices de la nature et aux particularités de chaque récolte de se manifester dans le vin. Le domaine applique strictement sa philosophie, qui transparaît clairement dans le vin : interventions minimales, équilibre entre bois, fruits, acidité et tanins, accent mis sur le caractère variétal : ce sont autant de choix engagés. Les vins authentiques ne sont pas toujours les plus faciles à apprécier car ils doivent amener le buveur à réfléchir à ce qu'il boit ... Ces vins sont réfléchis et stimulants. Les vins authentiques sont rares : ils sont un produit de l'amour du vigneron pour le raisin et pour son art.

Je suis un vigneron libre de toute contrainte administrative, je ne m'attache pas aux labels.

Je ne vinifie que des cépages emblématiques de notre région, comme le carignan, le grenache et la roussanne.



Chez vous, la première parcelle achetée par mon père est ce
notre vin rouge.

Desmaillé

"Nos racines, notre passion, votre partage"

"Vins de famille, créés avec cœur et terroir."



"De notre famille à votre table, avec passion et terroir."

" Le gout du terroir, la chaleur d'une famille passionnée."



" Partager notre passion, cultiver notre terroir, réunir les familles."

Desmaillé

REGAIN blanc

Regain est un blanc élégant et solaire, alliant la rondeur et la richesse de la Roussanne à la fraîcheur et la vivacité du Grenache blanc.

Nez expressif de fruit à chair blanche, fleurs fines et notes d'amande. Bouche ample mais tendue finale saline et équilibré.

Parfait sur poissons grillés volailles crémees ou fromage frais.

Récolte: Manuelle, au lever du jour pour profiter de la fraîcheur du matin

Vinification: Pressurage direct et fermentation en cuve inox. Maîtrise des températures par drapeaux.

Élevage: 10 mois en cuve avec bâtonnages réguliers



The logo consists of the letters 'D' and 'M' in a stylized, cursive font. The 'D' is tall and narrow, and the 'M' is also tall and narrow, with a long, sweeping tail that extends to the right.

Desmaillé

LIA blanc

Lia est un vin frais et élégant, signé par le cépage Floréal, réputé pour sa fraîcheur aromatique et sa belle vivacité.

Au nez, il dévoile des notes délicates de fleurs blanches, agrumes frais et une légère touche herbacée. En bouche, l'attaque vive est portée par une acidité équilibrée, offrant une texture fluide et une finale nette, légèrement saline.

Un vin idéal à l'apéritif ou pour accompagner poissons, fruits de mer et plats légers.



A stylized logo consisting of the letters 'D' and 'M' in a black, serif font. The 'D' is positioned to the left of the 'M', and they are connected at the top and bottom by thin lines, creating a monogram.

Desmaillé

FLORANGE Orange

Florange est un vin orange sec, vif et aromatique, né de la macération de Floréal, cépage résistant et expressif.

Au nez, des notes de zeste d'orange, fleurs blanches et thé noir. En bouche, une belle fraîcheur, une légère structure tannique et une finale saline et épicée.

Un vin étonnant, digeste et original, parfait sur cuisine asiatique, plats végétaux ou fromages affinés.



DM

Desmaillé

CHIMERES rouge

Chimère est un vin rouge à la robe rubis profonde, au nez expressif mêlant fruits rouge croquants, épices, et notes de garrigue.

En bouche, il combine la fraîcheur et le fruit de la macération carbonique avec la structure et la profondeur de la vinification classique.

Tanins souples, belle buvabilité, finale persistante sur les épices et un fruit noir mur.

Un vin équilibré, vivant et typé, alliant gourmandise et authenticité du vieux Carignan

Parfait avec viandes rouges, plats mijotés, fromage affinés et cuisine méditerranéenne aux épices douces.

A déboucher une demi-heure avant dégustation.

Récolte : Manuelle, après dégustation des baies.

Vinification : Macération carbonique cuvaison 3 semaines.

Élevage : 10 mois

Afin de respecter la qualité de nos produits, nos vins ne sont pas filtrés.



A stylized logo consisting of the letters 'D' and 'M' in a black, serif font. The 'D' is positioned to the left of the 'M', and they are connected at the top and bottom.

Desmaillé

ALLIANCE rouge

Alliance notre syrah vieilles vignes récoltés à juste maturité offre un vin à la robe grenat intense, au nez expressif de fruits noirs frais, poivre, violette et réglisse. En bouche, elle est équilibré, juteuse et fraîche, avec des tanins fins, une belle tension et une finale poivrée et fruitée. Le style est gourmand mais structuré, exprimant toute la typicité du cépage sans excès de maturité.

Parfait avec viandes grillées, gibier, plats épicés et fromages affinés.

A déboucher une demi-heure avant dégustation.

Récolte : Manuelle, après dégustation des baies.

Vinification : Macération carbonique cuvaïson 3 semaines.

Élevage : 10 mois

Afin de respecter la qualité de nos produits, nos vins ne sont pas filtrés.



A stylized logo consisting of the letters 'D' and 'M' intertwined. The 'D' is on the left and the 'M' is on the right, with their vertical strokes overlapping.