



THE KINGDOM OF WINES



The vines reign in this domain. Cultivation techniques are traditional – no inorganic fertilisers, no herbicides, only a few organic compounds and constant working of the soil and sub-soil. The yields have been voluntarily limited to under 35 hectolitres per hectare. The harvest is carried out manually with rigorous selection of healthy grapes at the sorting table in the winery.

The winery is modern in its conception allowing separate vinification by grape variety. The major attributes of the winery are

- gravity feed for the grapes,
- cold and warm maceration of the grape must,
- mechanical pumping (remontage) and punching of the grape cap (pigeage),
- Château wines are all 100% bled (vin de saignée) for both the red and rosé wines,
- Château reds are stored in oak barrels (foudres of 40 or 50hl) for at least 2 years, separately by grape variety,
- Bastide red wine is stored in demi-muid oak barrels for at least 12 months,
- Château rosé wines are raised on lees
- Château reds are blended and then stored in a temperature controlled warehouse for 4 years before commercialisation.



AU ROYAUME DE LA VIGNE

Dans ce royaume, la vigne est reine. Les méthodes de culture sont traditionnelles et naturelles : pas d'engrais chimiques, ni de dés-herbants, seulement quelques apports organiques et un travail constant du sol et du sous-sol. Le terroir peut ainsi donner à son caractère toute sa dimension.

Aussi la production moyenne est-elle volontairement limitée, avec des rendements de 35 hl à l'hectare.

Bien entendu, les vendanges se font à la main, par petites caisses, suivies, si nécessaire, par une sélection rigoureuse sur table de tri à la réception.

La conception de la nouvelle cuverie et les méthodes fondamentales de vinification bénéficient de la technologie la plus avancée en la matière, au service du vinificateur qui reste seul maître.

- Réception des raisins par gravité en cuve inox thermorégulée à pigeage intégré.
- Macération à chaud et à froid des raisins.

Avec de tels soins et une telle volonté d'attendre que la nature fasse patiemment son œuvre, comment s'étonner que, dès leur premier millésime, les vins du Château Dalmeran aient été classés parmi les meilleurs crus de l'appellation Les Baux-de-Provence.



Wine takes time to mature and Dalmeran have decided to give their wine the time it needs to fully express its identity. It is no wonder with such attention to detail that Dalmeran wines are considered amongst the best the Baux de Provence appellation.



DALMERAN ROUGE, un vin de garde à suivre avec intérêt.

Assemblage de grenache, syrah et cabernet-sauvignon élevé pendant 24 mois en fûts et en foudres de chêne.

Il est assemblé, mis en bouteille et patiente quatre années dans notre cave de vieillissement avant d'être vendu.

- Une robe rubis sombre à reflets pourpres.
- Un nez puissant marqué par les baies et fruits rouges, vanillé (élevage en fût de chêne).
- Une bouche corsée, longue et soyeuse, des tannins puissants, mais dénués d'agressivité.



DALMERAN RED, a vintage wine, to be drunk

now but capable of further ageing in bottle. Grenache, Syrah and Cabernet Sauvignon wines are blended after 2 years in oak barrels and are commercialised 6 years after harvest. Ruby red with carmine hues. A rich nose of red fruit and berries characterize this wine. Full-bodied, long, silky with soft tannins.

LA BASTIDE DE DALMERAN. Assemblage

de grenache, syrah, cabernet-sauvignon et cinsault. Commercialisé sous la deuxième étiquette « La Bastide », ce vin intense, concentré, à la couleur très sombre et pourtant éclatante, aux tannins généreux, voit sa forte personnalité s'épanouir avec le temps. Il est stocké pendant 12 mois dans des demi-muids en chêne.



LA BASTIDE DE DALMERAN.

Blended from Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon and Cinsault grapes. Aged in oak barrels for 12 months and sold after 3 years of temperature controlled cellaring. A rich red wine, with a nose of luscious red fruit and berries. Powerful soft tannins. Wine ready for drinking now but capable of further cellaring.

DALMERAN ROSÉ, un rosé choyé comme un grand vin, riche

et savoureux. Assemblage de grenache, cinsault et cabernet-sauvignon.

- Une magnifique robe allant du rose framboise au rose saumoné.
- Des arômes de fruits rouges : mûres, groseilles, fraises. Des senteurs de garrigue.
- Un rosé qui a de la mâche, avec une acidité fondue, des saveurs de pomelo et de groseille.
- La longueur en bouche s'enrichit d'une note épicée.
- Le Dalmeran rosé est élevé sur des lies fines.
- Il est 100% vin de saignée.



DALMERAN ROSÉ, rich and tasty. Blended

from Grenache, Cinsault and Cabernet Sauvignon grapes. A magnificent salmon coloured wine (why do they insist upon renaming this melon!) with fruit aromas of blackberries, redcurrants and strawberries. A chewy rosé wine with pleasant acidity, long in taste with a good vivacity.

AU PAYS DE L'OLIVIER

Issue du millier d'oliviers du domaine, l'huile d'olive du Château Dalmeran est savoureuse, fruitée, longue en bouche et d'une belle couleur verte. Vierge extra avec un taux d'acidité inférieur à 1%, elle offre un équilibre parfait entre arôme, goût et couleur. Riche en acides gras monosaturés, en facteurs naturels antioxydants et en vitamines, elle est idéale pour une alimentation saine et une cuisine gastronomique raffinée. Elle bénéficie de la prestigieuse appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence ».



IN THE LAND OF OLIVE TREES

Olive oil – around 1000 olive trees planted on the estate give a savoury fruity deep green olive oil. An extra virgin olive oil with an acid level of less than 1% for a perfect balance between aroma, taste and colour. Rich in mono-saturated acids, antioxidants and vitamins, this oil is ideal for a healthy diet and a refined gastronomic cuisine. It has the prestigious appellation "huile d'olive de la vallée des Baux de Provence".

VOICI DALMERAN, un domaine d'exception... où chaque pierre raconte une histoire, où se lit dans chaque ombre un conte, où chaque arbre semble vous convier à une douce et féerique rêverie.



Bâti sur une butte peuplée de vestiges gallo-romains, longé par l'ancienne voie Domitienne, Dalmeran domine un paysage virgilien de collines, de vallons et de bois qui, depuis 1531, respire au rythme de la vigne et de l'olivier.

Là, sur ce versant nord des Alpilles, au cœur d'un microclimat sans cesse régénéré par le souffle puissant du mistral, la vigne s'épanouit pleinement dans un sol argilo-calcaire très caillouteux. Là, une dizaine d'hectares plantés depuis un quart de siècle accueillent généreusement grenache, syrah, cabernet-sauvignon et cinsault.



DALMERAN

45, chemin Notre-Dame-du-Château
13103 Saint-Étienne-du-Grès
Tél. 04 90 49 04 04 • Fax 04 90 49 15 39
Courriel chateau.dalmeran@wanadoo.fr

www.chateau-dalmeran.com

DALMERAN

— une vigne épouse un château —

APPELLATION LES BAUX-DE-PROVENCE CONTRÔLÉE

HERE IS DALMERAN, an exceptional domain, not only because of its exceptional natural beauty but also because of its exceptional wines. Each stone seems to tell you its own story and the shade has its own story to tell. Every tree invites you to relax and drift away in a pleasant dream.



Dalmeran vines have been planted on the slopes of two valleys leading up into the Alpilles hills. The first recording of vines and olive trees on the domain was in 1531. The roman road, via Domitia, passed by its front door on the northern slopes of the Alpilles. Its microclimate is constantly regenerated by the pulsating Mistral wind. The vines are planted in a clayey limestone soil and the surface is peppered with pebbles. The vines, Grenache, Cabernet Sauvignon, Syrah and Cinsault were planted 25 years ago.

