CONTACTEZ-MOI POUR VOS COMMANDES

OLIVIER MAVIT
VIGNERON

TÉL. +33 (0)6 15 94 20 05
CONTACT@OLIVIERMAVIT.COM
E.A.R.L. SO.BIOTIFUL
7 IMPASSE DES TREILLES
11540 ROQUEFORT-DES-CORBIÈRES
WWW.OLIVIERMAVIT.COM

Dégustation au caveau sur rendez-vous.

VINOTEZ VOS IMPRESSIONS !

Après un cursus classique et un métier d'imprimeur, Olivier Mavit hérite à 40 ans des vignes d'un aïeul vigneron. Il fait alors le choix, par appel viscéral de la Nature, de retourner à des valeurs essentielles et de devenir artisan-vigneron.

Dix hectares à Roquefort-des-Corbières, au cœur du Parc naturel du Narbonnais face à la Mare Nostrum, si maternelle, constituent son berceau.

Se connecter à la Nature, le chemin de Mavit

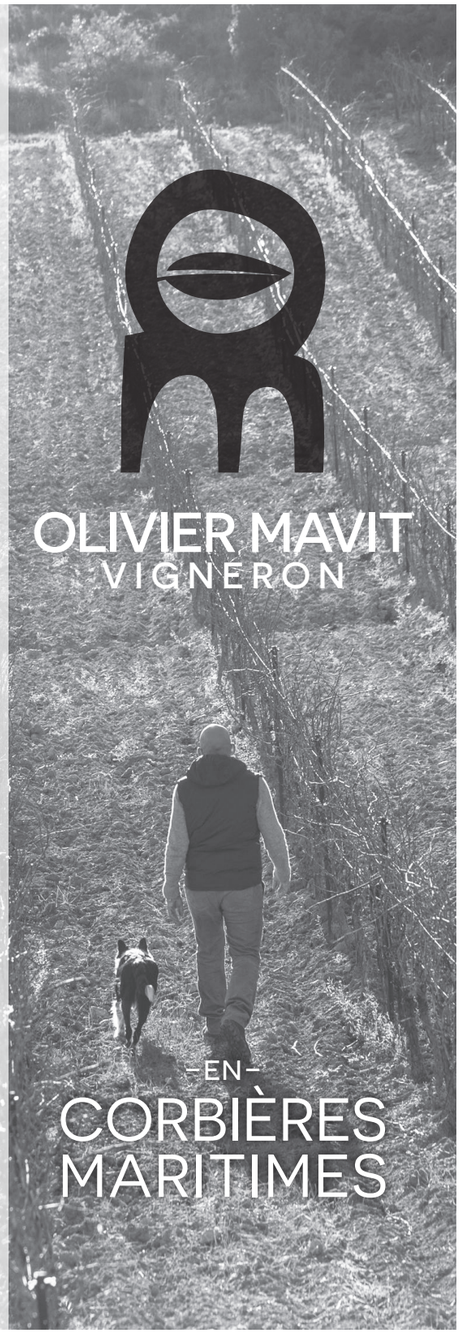
C'est ici qu'il libère sans frein sa passion. Jean-Philippe Padié, bourguignon éclairé mais égaré dans les Pyrénées proches, sera son guide. Confiance, savoir-faire, lucidité seront, selon ses bons conseils, les maîtres mots dans l'élaboration des vins. Conduire la vigne en mode Bio, vendanger à la main, vinifier à doses de soufre homéopathiques et uniquement avec des levures indigènes, respecter le calendrier lunaire tant pour la vigne qu'à la cave, tout cela s'offrait à Olivier comme une évidence et au résultat de son premier millésime en 2015 comme une certitude.

Son engagement

Le climat typique des Corbières Maritimes, la nature des sols argilo-calcaires si identitaire du vignoble méditerrannéen et l'encépagement sélectif de Carignan, Grenache Noir et Gris, Cinsault, Mourvèdre et Syrah l'engagent tout de suite vers une viticulture éco-citoyenne dynamique et responsable.
Avec pour seule raison, le Fruit comme ligne de conduite, la priorité à la fraîcheur et la légèreté comme signature, les vins d'Olivier Mavit sont l'expression d'un terroir amoureusement respecté et le symbole d'une reconversion artisanale amplement réussie.

Non, non la passion n'attend plus et le partage de ses vins en est le meilleur fruit.

L'HISTOIRE DE MAVIT Œ



VICTORINE

GRENACHE & MOURVÈDRE

TERROIR
Sol argilo-calcaire, Poudingues.
La parcelle « Les Cabanettes » se situe dans la plaine.

VINIFICATION
Vendanges manuelles en caissettes précoces pour préserver toute la fraîcheur du fruit. Cuvée vinifiée de manière traditionnelle avec pressurage direct. Débourbage au froid, levures indigènes.

DÉGUSTATION
Robe pâle saumonée au reflets cuivres. Nez fruité, note miellée de fruits blancs au sirop. Bouche florale, belle acidité, pointe fumée.
Finale de sucre Candy et d'abricot

V I N S D E S O I F

JOSEPH

100 % Grenache noir

TERROIR
La Combe du Vialla a un sol argilo calcaire à dominance de marne jaune. Sur cette parcelle, le Grenache fournit des grains moyens de couleur noire pour un jus bien sucré.

VINIFICATION
Vendanges manuelles, récolte à sur-maturité, égrappage puis macération traditionnelle ; 2 pigeages légers après 10 jours de macération.

DÉGUSTATION
Le Grenache noir est plutôt fort en alcool et peu acide, il libère une profusion de fruits noirs comme le pruneau ou la figue soulignés par des notes d'épices douces. Avec une véritable ampleur capiteuse sa bouche suave, tout en douceur et délicatesse avec une belle sucrosité en finale, en fait une belle gourmandise !

JU JU

SYRAH • CARIGNAN • CINSAULT

TERROIR
COLS DE LA GRÉDE : sol argilo calcaire,
LE VIALLA : sol argiloc-alcaire,
ST MARTIN : sol limoneux

VINIFICATION
Vendanges manuelles en caissettes, Macération semi-carbonique, levures indigènes

DÉGUSTATION
Un assemblage original avec caractère et force pour ce vin doté d'une jolie robe rubis brillant. Il exhale avec grâce des senteurs fruitées (fruits rouges et noirs, cassiset raisins frais), un nez flatteur, expressif, et minéral jusqu'au Graphite. Avec sa bouche fluide et gouleyante et un bel équilibre gourmand et précis, Il incarne à lui seul la légèreté et la volupté.

V I N S D E C H A R M E

BOIRE MAVIT DU BON « CÔTÉ »

100 % Carignan

TERROIR
Sur la Combe de Gasparets, une parcelle de plaine à terre blanche, et les Fangasses au sol argilo-calcaire on cultive le Carignan, si généreux en jus peu sucré,au tanin légèrement herbacé.

VINIFICATION
Macération semi-carbonique, élevage 8 mois en fût de chêne afin de lui conférer de la rondeur et de la souplesse.
Levures indigènes.

DÉGUSTATION
Le cépage Carignan s'exprime ici sur le fruit, avec de la rondeur et légèrement croquant en fin de bouche. Avec son nez floral et une bouche fraîche aux notes de cassis, quetsche et mûre, une belle matière avec des tanins fins et présents, ce vieux cépage développe un caractère généreux et puissant.

Némorin

70 % Grenache,
20 % Carignan,
10 % Syrah

TERROIR
Le sol argilo-calcaire avec sous-sol profond confère au vin vivacité et tension en fin de bouche.

VINIFICATION
Assemblage de Grenache, Carignan, et Syrah

DÉGUSTATION
Un vin très puissant qui vous séduira par sa touche de fruits mûrs, de violette et de garrigue que lui confère le Grenache. Cet assemblage donne un rouge typique des Corbières, austère les premiers mois puis généreux dès le printemps avec ses notes complexes d'épices, de poivre et de réglisse. Avec une bouche d'un bel équilibre tannique et une sucrosité maîtrisée, c'est toute la finesse d'un Pays aussi riche que secret qui s'exprime ici.

THE TASTE OF TITOU

70 % Carignan,
20 % Grenache,
10 % Syrah

TERROIR
Sol argilo-limoneux-calcaire.

VINIFICATION
Assemblage de Carignan, Grenache, et Syrah en vendanges exclusivement manuelles et conduites à la juste maturité pour chaque cépage.
Taste of TITOU est un vin élevé en cuve puis en barrique pendant 9 mois et mis en bouteille où il évoluera pendant une année avant sa commercialisation.

DÉGUSTATION
Cet assemblage donne un rouge charnu, élégant avec un bon potentiel de garde. Avec un nez de fruits mûrs et épicés, une bouche fraîche et des tanins suaves, ce vin également caractérisé par des arômes complexes de torréfaction, va charmer vos papilles.

MAGIC TÉTELLE

MOSAÏQUE DE CÉPAGES

TERROIR
Sol graveleux et caillouteux.

VINIFICATION
Vendanges manuelles en caissettes.
Assemblage complexe de plusieurs cépages en pressurage direct et départ spontané.
Il terminera sa fermentation alcoolique en barrique pendant 9 mois où il sera élevé, jusqu'à la mise en bouteille pour lui donner du gras et de la rondeur.

DÉGUSTATION
Un vin magique au nez de fruits secs, poire au sirop, d'épices douces comme la muscade. D'une belle complexité aromatique, Magic Tételle est l'expression généreuse et suave du Domaine.
Le bois offre des notes de caramel beurre salé. La bouche est équilibrée, à la fois ample et aérienne avec une finale sur la vivacité.

V I N S D E G A R D E

Ma CAPRICIEUSE

100 % Syrah

TERROIR

Aux Cols des Muzels ou de l'Agrède les vignes sont rebelles, les souches dans le vent. La nature y impose ses caprices. Les rameaux longs et fragiles demandent un travail soigné au printemps à la période du débourrement et une attention sans relâche.

VINIFICATION

Vendange manuelle.
Macération carbonique,
élevage 8 mois en fût de chêne.

DÉGUSTATION

Une syrah légèrement vieillie en fût. Une cuvée originale avec caractère et force pour ce vin doté d'un beau noir bleuté. Il exhale avec grâce des senteurs fruitées (fruits rouges et noirs : mûre groseille, myrtille,), florales (violette, réséda), et même épicées (truffe, poivre, menthol). Il incarne à lui seul la légèreté et la volupté.

Le Chemin de Mavit

95 % Cinsault
5 % Syrah

TERROIR

Avec un sol limoneux argilo-calcaire, la parcelle de Saint-Martin est isolée dans un écrin de nature auprès de la colline éponyme.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, récolte à sur-maturité, égrappage puis macération traditionnelle ; pressurage léger après 10 jours de macération.

DÉGUSTATION

Un nez intense avec un bouquet de petits fruits rouges frais (cassis, framboise...) offrant une belle expression d'arômes primaires du raisin. En bouche, une belle persistance aromatique avec des tanins soyeux et fondus, l'équilibre est très élégant. Un vin prometteur de gourmandise.