

LA GAMME 1582

THE RANGE 1582



1582, ou l'Art du vin à travers les siècles...

Découvrez notre gamme exclusive, un hommage à l'héritage historique du Domaine de Verchant et à Pierre Samuel de Verchant, l'évêque de Montpellier qui a acquis ce domaine prestigieux en 1582. En harmonie avec cet héritage, la gamme 1582 incarne l'élégance intemporelle des grands vins, offrant une expérience classique et raffinée à chaque dégustation.

Cette gamme 1582 est bel et bien la renaissance d'un héritage vinicole, une célébration de l'excellence à travers les siècles.

1582, or the Art of wine through the centuries...

Discover our exclusive collection, a tribute to the historical legacy of Domaine de Verchant and to Pierre Samuel de Verchant, the Bishop of Montpellier who acquired this prestigious estate in 1582. In harmony with this heritage, the 1582 collection embodies the timeless elegance of great wines, offering a classic and refined experience with every tasting.

This 1582 collection is truly the revival of a winemaking legacy, a celebration of excellence through the centuries.



CUVÉE 1582 BLANC

2024



TERROIR

Secteur géographique de la dénomination "Méjanelle", composé de nombreux galets roulés et de sédiments marins.

Geographic area of the "Méjanelle" denomination, consisting of numerous round pebbles and marine sediments.

VINIFICATION

Vendanges mécaniques de nuit pour garder un maximum de fraîcheur. Vinification après égrappage complet, en cuve thermorégulée afin de conserver les arômes naturels du raisin. Assemblage réalisé au début de l'année et mise en bouteille ensuite.

Nighttime mechanical harvesting to preserve maximum freshness. Vinification follows complete destemming, in temperature-controlled tanks to maintain the grape's natural aromas. Blending is done at the beginning of the year, followed by bottling.

DÉGUSTATION

Belle robe or pâle avec des reflets argentés. Le premier nez de fleurs d'amandiers est élégant.

L'aération laisse apparaître des notes de fruits de la passion, de mangue et de pêche blanche.

La bouche est minérale, saline même! On y retrouve bien la complexité et la délicatesse du nez. La finale est fraîche.

Beautiful pale gold color with silver highlights. The first nose reveals elegant almond blossom notes. After aeration, hints of passion fruit, mango, and white peach emerge. The palate is mineral and even slightly saline. The complexity and delicacy from the nose are well reflected here, and the finish is fresh.

GASTRONOMIE

Poissons, coquillages, apéritif.
Fish, shellfish, appetizer.

Appellation	IGP Pays d'Oc
Taille	En cordon de Royat
Rendements	50 hl/ha
Culture	Vin biologique
Garde	1 à 2 ans
Cépages	Rolle, Chardonnay, Sauvignon



CUVÉE 1582 ROSÉ

2024



TERROIR

Secteur géographique de la dénomination "Méjanelle", composé de nombreux galets roulés et de sédiments marins.

Identical to the entire Cuvée 1582.

VINIFICATION

Vendanges mécaniques de nuit pour garder un maximum de fraîcheur. Vinification après égrappage complet, en cuve thermorégulée afin de conserver les arômes naturels du raisin. Assemblage réalisé au début de l'année et mise en bouteille ensuite.

Identical to the entire Cuvée 1582.

DÉGUSTATION

La robe brillante présente une teinte cœur de fraise gourmande.

Le nez subtil de fraise, de framboise et même de cassis et réhaussé par une touche de citron vivifiante.

La bouche est gourmande, harmonieuse et diablement facile !

The brilliant color has a delightful heart-of-strawberry hue. The subtle nose features strawberry, raspberry, and even blackcurrant, enhanced by a touch of invigorating lemon. The palate is delicious, harmonious, and devilishly easy to drink!

GASTRONOMIE

Une dorade au four, plat asiatique.

A baked dorade, Asian food.

Appellation	IGP Pays d'Oc
Taille	En cordon de Royat
Rendements	50 hl/ha
Culture	Vin biologique
Garde	1 à 2 ans
Cépages	Grenache, Syrah



CUVÉE 1582 ROUGE

2023



TERROIR

Secteur géographique de la dénomination "Méjanelle", composé de nombreux galets roulés et de sédiments marins.

Identical to the entire Cuvée 1582.

VINIFICATION

Vendanges mécaniques de nuit pour garder un maximum de fraîcheur. Vinification après égrappage complet, en cuve thermorégulée pour avoir un bel échange entre la peau et le jus. Assemblage réalisé au début de l'année et mise en bouteille ensuite.

Identical to the entire Cuvée 1582.

DÉGUSTATION

Robe rouge intense et profonde. Nez concentré de fruits rouges confiturés et réglisse. En bouche, l'attaque est vive avec des notes de garrigue et fruits rouges. L'équilibre est harmonieux, le volume en bouche est ample et frais. Les tanins soyeux accompagnent une finale longue, ronde et fraîche.

Deep, intense red color. Concentrated nose of jammy red fruits and licorice. On the palate, a lively attack with notes of garrigue and red fruits. The balance is harmonious, with ample and fresh mouthfeel. Silky tannins lead to a long, round, and fresh finish.

GASTRONOMIE

Une pièce du boucher, une brochette d'agneau au thym, un plat en sauce.

A butcher's cut, a thyme-marinated lamb skewer, or a stew.

Appellation	IGP Pays d'Oc
Taille	En cordon de Royat
Rendements	50 hl/ha
Culture	Vin biologique
Garde	6 à 8 ans
Cépages	Merlot, Mouvèdre, Grenache



CUVÉE LA BULLE BRUT BLANC



TERROIR

Secteur géographique de la dénomination "Méjanelle", composé de nombreux galets roulés et de sédiments marins.

Identical to the Cuvée 1582.

VINIFICATION

Vendanges mécaniques de nuit pour garder un maximum de fraîcheur. Vinification après égrappage complet, en cuve thermorégulée afin de conserver les arômes naturels du raisin. Une fois le vin tranquille obtenu, il est gazéifié par adjonction de CO₂ liquide, ce qui lui confère ses bulles fines et raffinées.

Identical to Cuvée 1582, once the still wine is obtained, it is carbonated with liquid CO₂, which gives it its fine and refined bubbles.

DÉGUSTATION

La bulle de Verchant a une robe jaune pâle et des bulles fines. Son nez frais offre des notes fruitées et florales. En bouche, elle est vive, élégante, avec des saveurs de fruits blancs et une touche pâtissière. La finale est longue, fraîche et minérale. *La Bulle by Verchant has a pale yellow hue and fine bubbles. Its fresh nose offers fruity and floral notes. On the palate, it is lively and elegant, with flavors of white fruits and a pastry touch. The finish is long, fresh, and mineral.*

GASTRONOMIE

Apéritif, ceviche, sushi, poisson, fruits de mers, tarte aux fruits, gougères. *Appetizer, ceviche, sushi, fish and seafood, fruit tarts, gougères.*

Appellation	IGP Pays d'Oc
Taille	En cordon de Royat
Rendements	30 hl/ha
Culture	Vin biologique
Garde	2 ans
Cépages	Chardonnay, Sauvignon, Rolle



LES CUVÉES PRESTIGE

OUR PRESTIGE WINES



Découvrez également nos deux cuvées prestigieuses...

Marcelle, en hommage à la grand-mère du propriétaire qui portait ce prénom. Ces cuvées d'exception accompagnent parfaitement les menus aux accents languedociens de notre restaurant gastronomique, élaborés par notre chef Alexandre Caillaud, pour une expérience culinaire inoubliable.

Qvintina, en référence aux vestiges romains retrouvés récemment sur notre domaine lors de travaux de rénovation. Ces vins d'exception incarnent l'essence même de notre patrimoine historique, offrant une expérience sensorielle unique à chaque dégustation.

Discover our two prestigious cuvées...

Discover our two prestigious cuvées... Marcelle, in homage to the owner's grandmother who bore this name. These exceptional cuvées perfectly complement the Languedoc-inspired menus of our gourmet restaurant, crafted by our chef Alexandre Caillaud, for an unforgettable culinary experience.

Qvintina, in reference to the Roman remains recently discovered on our estate during renovation work. These exceptional wines embody the very essence of our historical heritage, offering a unique sensory experience with every tasting.



CUVÉE MARCELLE

2023



TERROIR

Secteur géographique de la dénomination "Méjanelle", composé de nombreux galets roulés et de sédiments marins.

Geographic area of the "Méjanelle" denomination, consisting of numerous round pebbles and marine sediments.

VINIFICATION

Égrappage de la vendange mécanique avec tri embarqué, vinification par cépages sous contrôle de température, longue macération de 30 à 35 jours. Assemblage après fermentation malolactique, élevage 1/3 en cuve, 1/3 en barrique et 1/3 en amphore.

Mechanical destemming with on-board sorting, temperature-controlled vinification by grape variety, long maceration of 30 to 35 days. Blending after malolactic fermentation, 1/3 matured in vats, 1/3 in barrels and 1/3 in amphoras.

DÉGUSTATION

Cette cuvée réussit l'exploit de faire cohabiter puissance et fraîcheur. Le nez de fruits de bois, d'eucalyptus et de pivoine est élégant. La bouche poursuit sur cet équilibre délicat avec des tanins veloutés et une finale sur la garrigue.

This cuvée manages to harmonize power and freshness. The nose is elegant, with notes of forest fruits, eucalyptus, and peony. The palate continues this delicate balance with velvety tannins and a finish of garrigue.

GASTRONOMIE

Gibier, viandes rouges, fromage, viandes en sauce ou encore des desserts au chocolat.

Game, red meats, cheese, meat dishes with sauce, or even chocolate desserts.

Appellation	AOC Languedoc
Taille	En cordon de Royat
Rendements	30 hl/ha
Culture	Vin biologique
Garde	6 à 8 ans
Cépages	Syrah, Grenache



CUVÉE QUINTINA BLANC

2022



TERROIR

Secteur géographique de la dénomination "Méjanelle", composé de nombreux galets roulés et de sédiments marins.

Geographic area of the "Méjanelle" denomination, consisting of numerous round pebbles and marine sediments.

VINIFICATION

Vendange mécanique avec tri embarqué et vinification sous contrôle de température. Débourage de 24 à 48 heures, suivi d'une fermentation en cuve puis en barrique avec bâtonnages (1 à 2 mois). Élevage en barriques de 225 litres durant 14 à 18 mois selon le millésime.

Mechanical harvest with on-board sorting and temperature-controlled vinification. Settling for 24 to 48 hours, followed by fermentation in vats and barrels with stirring of the lees (1 to 2 months). Aged in 225-liter barrels for 14 to 18 months, depending on the vintage.

Appellation	AOC Languedoc
Taille	En cordon de Royat
Rendements	30 hl/ha
Culture	Vin biologique
Garde	5 à 10 ans
Cépages	Rolle, Sauvignon, Chardonnay

DÉGUSTATION

Très belle robe dorée et lumineuse. Des senteurs exubérantes entre amandes grillées et poire williams, ainsi que pâte de coing et poivre blanc.

Des notes gourmandes, parsemées de touches de gras offrant une texture riche en bouche.

Vin faisant preuve d'un bel équilibre et d'une persistance agréable.

Beautifully golden and luminous. Exuberant aromas of toasted almonds, Williams pear, quince paste, and white pepper. Rich, indulgent notes with hints of creaminess, offering a lush texture on the palate. The wine displays excellent balance and a pleasant, lingering finish.

GASTRONOMIE

Volaille à la crème et aux morilles.

Chicken with cream and morels.



CUVÉE QVINTINA ROUGE

2022



TERROIR

Secteur géographique de la dénomination "Méjanelle", composé de nombreux galets roulés et de sédiments marins.

Geographic area of the "Méjanelle" denomination, consisting of numerous round pebbles and marine sediments.

VINIFICATION

Égrappage de la vendange manuelle, vinification par cépages sous contrôle de température, longue macération de 40 à 45 jours. Assemblage après fermentation malolactique, élevage en barriques de 225 litres. Mis en bouteille 18 mois après vendanges.

Manual harvest with destemming, vinification by grape variety under temperature control, and a long maceration of 40 to 45 days. Blending occurs after malolactic fermentation, followed by aging in 225-liter barrels. Bottled 18 months after harvest.

Appellation	AOC Languedoc
Taille	En cordon de Royat
Rendements	30 hl/ha
Culture	Vin biologique
Garde	10 ans et plus
Cépages	Grenache, Syrah

DÉGUSTATION

La robe violine sombre donne le ton; c'est un vin d'une grande concentration. Nez de fruits noirs avec des notes toastées. La bouche est dense, riche, classieuse, avec une finale très longue.

The deep violet color sets the tone for this highly concentrated wine. The nose reveals dark fruit aromas with toasty notes. The palate is dense, rich, and elegant, with a very long finish.

GASTRONOMIE

A boire sur une belle pièce de bœuf.
To be enjoyed with a fine piece of beef.



LA GAMME MAZETTE!

THE RANGE MAZETTE!



Mazette ! Un clin d'œil au Château des Mazes et à l'esprit du sud...

Inspirée par le Château des Mazes, acquis par le propriétaire du Domaine de Verchant en 2022. Mazette est un hommage au nom du château ainsi qu'à la célèbre expression du Sud "Mazette !". Typiquement française, souvent utilisée pour exprimer la surprise, l'étonnement ou l'admiration. Chaque aspect de cette gamme a été soigneusement conçu en tenant compte de l'écologie : des étiquettes vives fixées avec une colle soluble à l'eau et des bouteilles consignées pour minimiser notre impact sur l'environnement.

Mazette ! An homage to the Château des Mazes and to the spirit of south of France...

Inspired by Château des Mazes, acquired by the owner of the Domaine de Verchant in 2022.

Mazette is a tribute to the name of the château as well as to the famous Southern French expression "Mazette!" Typically French, it is often used to express surprise, astonishment, or admiration. Every aspect of this collection has been carefully designed with ecology in mind: from vibrant labels affixed with water-soluble glue to returnable bottles, all aimed at minimizing our environmental impact.



CUVÉE MAZETTE! BLANC

2024



TERROIR

Secteur géographique de la dénomination "Méjanelle", composé de nombreux galets roulés et de sédiments marins.

Geographic area of the "Méjanelle" denomination, consisting of numerous round pebbles and marine sediments.

VINIFICATION

Vendanges mécaniques de nuit pour garder un maximum de fraîcheur. Vinification après égrappage complet, en cuve thermorégulée afin de conserver les arômes naturels du raisin. Assemblage réalisé au début de l'année et mise en bouteille ensuite.

Nighttime mechanical harvesting to preserve maximum freshness. Vinification follows complete destemming, in temperature-controlled tanks to maintain the grape's natural aromas. Blending is done at the beginning of the year, followed by bottling.

Appellation	IGP Pays d'Oc
Taille	En cordon de Royat
Rendements	35 hl/ha
Culture	Vin biologique
Garde	1 à 2 ans
Cépages	Rolle, Chardonnay, Sauvignon

DÉGUSTATION

Belle robe pâle avec des reflets verts. Le nez est délicat, floral avec une pointe d'agrumes et de fenouil.

La bouche est suave, légèrement saline avec une finale rafraichissante. On y retrouve des notes de pêche blanche, de cédrat et de pomme Granny Smith.

Beautiful pale color with green reflections. The nose is delicate, floral, with hints of citrus and fennel. The palate is smooth and slightly saline, with a refreshing finish. It reveals notes of white peach, citron, and Granny Smith apple.

GASTRONOMIE

Apéritif, seiche à la plancha.

Appetizer, grilled squid.



CUVÉE MAZETTE! ROSÉ

2023



TERROIR

Secteur géographique de la dénomination "Méjanelle", composé de nombreux galets roulés et de sédiments marins.

Identical to the entire Cuvée Mazette!

VINIFICATION

Vendanges mécaniques de nuit pour garder un maximum de fraîcheur. Vinification après égrappage complet, en cuve thermorégulée afin de conserver les arômes naturels du raisin. Assemblage réalisé au début de l'année et mise en bouteille ensuite.

Identical to the entire Cuvée Mazette!

DÉGUSTATION

Jolie robe framboise, nez élégant sur la fraise fraîches et le pomelo.

La bouche est facile, ronde et gourmande. Très désaltérant !

Pretty raspberry color, elegant nose with fresh strawberries and grapefruit. The palate is easygoing, round, and indulgent. Very refreshing!

GASTRONOMIE

Gambas grillées ou une salade composée.

Grilled prawns or a composed salad.

Appellation	IGP Pays d'Oc
Taille	En cordon de Royat
Rendements	35 hl/ha
Culture	Vin biologique
Garde	1 à 2 ans
Cépages	Grenache Gris, Grenache Noir, Mourvèdre



CUVÉE MAZETTE! ROUGE

2023



TERROIR

Secteur géographique de la dénomination "Méjanelle", composé de nombreux galets roulés et de sédiments marins.

Identical to the entire Cuvée Mazette!

VINIFICATION

Vendanges mécaniques de nuit pour garder un maximum de fraîcheur. Vinification après égrappage complet, en cuve thermorégulée pour avoir un bel échange entre la peau et le jus. Assemblage réalisé au début de l'année et mise en bouteille ensuite.

Identical to the entire Cuvée Mazette!

DÉGUSTATION

La robe grenat est lumineuse. Nez charmeur de petits fruits des bois, de réglisse et de violette.

La bouche est croquante et juteuse, sans excès, ni de tanins ni d'acidité. Un rouge de bistrot, frais et équilibré, loin des clichés des rouges du sud bodybuildés !

The garnet color is vibrant. The nose is charming with notes of forest fruits, licorice, and violet. The palate is crisp and juicy, with neither excessive tannins nor acidity. A bistro red, fresh and balanced, far from the heavy reds of the south!

GASTRONOMIE

Un lapin à la moutarde, la classique andouillette ou une assiette de charcuterie.

Mustard rabbit, classic andouillette, or a charcuterie plate.

Appellation	IGP Pays d'Oc
Taille	En cordon de Royat
Rendements	50 hl/ha
Culture	Vin biologique
Garde	1 à 2 ans
Cépages	Merlot, Mourvèdre, Grenache

