



CHATEAU-BAS d'AUMELAS





Les chiffres clés / Key figures

12^{ème} génération



12th generation

350 m d'altitude



350 m in altitude

22 ha de vignes en agriculture biologique



22 ha of organic vines



D'ALBENAS

— À BON AILE. BON VENT —



Les vins / *The wines*
Château-Bas d'Aumelas,
des vins structurés / *structured wines*



L'Égérie

Les vins / *The wines*
Barathym
des vins légers et fruités / *light, fruity wines*



Barathym



Château-Bas d'Aumelas

Frère Sauvage



Barathym
effervescent



Une histoire de famille qui s'écrit dans la durée A family history written over time



Château-Bas d'Aumelas est la propriété de la famille D'Albenas depuis plus de 200 ans. Le domaine a été repris en 2002 par Jean-Philippe et Geoffroy D'Albenas, deux frères de la 12^{ème} génération.

Château-Bas d'Aumelas has been a family estate for 200 years. Jean-Philippe and Geoffroy D'Albenas are the 12th generation.

🌿 La force de l'aîné

Jean-Philippe D'Albenas, l'aîné de la famille, est responsable de la culture de la vigne et de l'élaboration des vins. Amoureux de la terre, il accorde une grande importance à sa vigne et cultive la spécificité de son terroir.

🌿 The strength of the eldest

Jean-Philippe D'Albenas is the eldest child in the family. This lover of the land spontaneously took on the management of vine-growing and wine-making. After obtaining his farm manager's certificate, he broadened his training through a number of experiences. Jean-Philippe pays particular attention to his vines. The winegrower's duty is to understand and accept the individuality of his terroir.

🌿 La créativité du cadet

Geoffroy D'Albenas apporte dynamisme et créativité au Château. Grâce à ses études en commerce spécialisé dans le vin, il est en charge de la promotion des vins de la propriété en France et à l'étranger. Il est aussi à l'origine de la rénovation du bâtiment historique de Château-Bas d'Aumelas devenu aujourd'hui un lieu de réception authentique.

🌿 The creativity of the youngest

Geoffroy D'Albenas embodies the dynamism of the Château. His business studies specialising in wine have enabled him to establish the estate's vintages in France and abroad. Thanks to his determination and imagination, he has turned Château Bas d'Aumelas into a unique and peaceful place. His investment in the renovation of this historic building has created an authentic and distinctive venue for receptions.

🌿 Une symbiose fraternelle

Les deux frères ont uni leurs forces et leurs convictions. Le choix d'opter pour une agriculture biologique et leurs engagements en faveur de la préservation du patrimoine naturel et historique ont fait de Château-Bas un lieu incontournable.

🌿 A fraternal symbiosis

The two brothers have combined their strengths to make Château Bas one of the region's most important places. Keen to respect this beautiful green setting, they chose organic farming from the start. But the two brothers go beyond the label with a philosophy of preserving the region's natural and historical heritage.





Notre histoire / Our history

Vin historique du château, à l'image de notre terroir

A historical wine from the château, reflecting our terroir

XVI^{ème} siècle / XVIth century



La naissance de Château-Bas d'Aumelas

Suite à la destruction du vieux Château d'Aumelas lors des guerres de religion, le Sieur Bonnet, propriétaire des lieux à l'époque, choisit de s'installer à la bergerie construite à flanc de colline, à un kilomètre du vieux château. L'activité est avant tout pastorale mais on y pratique également la culture de la vigne. Le château est l'un des plus anciens de la région.

The birth of Château Bas d'Aumelas

The old castle was destroyed during the Wars of Religion. Sieur Bonnet, who owned the property at the time, chose to settle in the sheepfold. The land was then used mainly for pastoral activity, but vines were also cultivated. The lord of Château Bas made a number of changes, to turn the building into a charming castle with two round towers and outbuildings.

XVIII^{ème} siècle / XVIIIth century

Une propriété familiale depuis 3 siècles

La famille D'Albenas devient propriétaire du Château-Bas d'Aumelas. Cette famille renommée du Languedoc a pour blason deux ailes et pour devise : « À bon aile, bon vent ». Le Château-Bas d'Aumelas devient un domaine viticole.

A family estate for 3 centuries

The D'Albenas family became the owners of Château Bas d'Aumelas. It is a renowned Languedoc family, whose coat of arms features two wings and who chose as their motto: «À bon aile, bon vent» («Good wing, good wind»). Château Bas d'Aumelas then became a wine estate.



2002



La renaissance avec la culture biologique

Suite à la crise viticole de 1974 due à des récoltes trop abondantes, le vignoble de Château-Bas d'Aumelas arrête sa production. C'est en 2002 que Jean-Philippe et Geoffroy D'Albenas décident de renouer avec l'activité viticole du château. Jean-Philippe valide son brevet de responsable d'exploitation agricole. Geoffroy abandonne son activité de caviste pour se consacrer au nouveau projet familial. Dès le premier cep de vigne planté, ils décident de cultiver le vignoble en agriculture biologique.

The renaissance with organic farming

Jean-Philippe and Geoffroy D'Albenas decided to resume the château's winegrowing activity. Jean-Philippe obtained his certificate as a farm manager. Geoffroy gave up his job as wine merchant at Caves Notre Dame to devote himself to the new family project. From the moment the first vine was planted, they decided to cultivate their newly-born vineyard using organic farming methods.

2004



Un lieu de réception renommé

Une année sous le signe du changement et des investissements. Geoffroy D'Albenas décide de redonner vie à la bâtisse historique du Château pour en faire un lieu de réception incontournable.

The creation of a reception venue

A year of investment and transformation for the Château. Geoffroy D'Albenas decided to bring this old building back to life and turn it into one of the leading reception venues in the region. He undertook major work to reveal the Château's bucolic charm.

2007

Intégration de l'éco-pâturage

Toujours dans leur philosophie de préservation de l'environnement, les frères D'Albenas mettent en place un partenariat avec un berger voisin. Chaque hiver, les brebis sont installées en pâture dans les vignes. Elles limitent l'enherbement et procurent au sol une fumure naturelle.

Integration of eco-grazing

In line with their philosophy of preserving the environment, the D'Albenas brothers have set up a partnership with a neighbouring shepherd. Every winter, the sheep graze in the vineyards. They limit weed growth by eating the grass between the vines and also provide the soil with natural fertiliser.



2015



Le développement de l'œnotourisme

Avec la volonté de mettre en lumière le métier de vigneron, le Château propose au public de visiter les vignes, découvrir la cave, déguster les vins et de clôturer ce moment de partage autour d'un pique-nique gourmand dans le jardin à la française du Château.

Developed wine tourism activities

Jean-Philippe and Geoffroy D'Albenas have set up a wine tourism activity in order to introduce visitors to the winegrowing profession and share their values. Today, it's possible to visit the vineyards, discover the winery, taste the wines and finish this convivial experience with a delicious picnic in the Château's french-style garden.



Le Domaine / The Estate

22 ha de vignes en agriculture biologique
22 hectares of organic vineyards



Pour obtenir des vins d'exception, nous portons une attention particulière au travail de la vigne dans un profond respect de notre terroir.

To produce exceptional wines, we pay particular attention to the work in the vineyard, with great respect for our terroir.

🌿 Un terroir en altitude

Situé à 350 m d'altitude sur le causse d'Aumelas, le vignoble de Château-Bas d'Aumelas est le plus haut domaine de l'appellation de l'AOC Grés de Montpellier. Notre sol, composé d'argile et de calcaire, offre aux vins une constante fraîcheur et une belle acidité équilibrant avec la richesse du climat méridional.

🌿 Labellisé agriculture biologique

Depuis la replantation des vignes en 2002, le choix d'opter pour une culture en agriculture biologique s'est imposé comme une évidence. Nous n'utilisons aucun désherbant, produit phytosanitaire ou insecticide. Le vignoble est certifié depuis 2006 par Ecocert.

🌿 Un travail au-delà du label

Notre philosophie est le fruit d'une vision à long terme. La préservation de la faune, la flore et des équilibres organiques et physiques des sols assurent la pérennité de notre culture. Nos vignes sont réparties en petites parcelles, toutes entourées de garrigue afin de favoriser la biodiversité. Nous privilégions le travail manuel de nos vignes afin d'éviter le tassement du sol par les machines.

🌿 Des collaborations écologiques

Afin de favoriser la biodiversité de notre environnement, nous développons des pratiques vertueuses. Un apiculteur de la région a installé 200 ruches autour du vignoble. Nous avons également mis en place l'éco-pâturage. Un voisin berger amène ses brebis pâturer dans les vignes afin de maintenir l'herbe rase tout en apportant un engrais naturel.

🌿 A high altitude terroir

The Château Bas d'Aumelas vineyard lies 350 metres above sea level on the causse d'Aumelas. Known as the highest terroir in the Grés de Montpellier AOC, it gives the wines a constant freshness that balances the richness of the southern climate. In Languedoc, the term « Grés » (sandstone) is used to describe a stony ground. Our soil is made up of clay and limestone, which gives the wines their fine acidity. Since 2002, we have replanted 22 hectares of vines, the same surface area that was uprooted by our grandfather in the 1970s.

🌿 Certified organic

Since replanting our vines in 2002, we have chosen to use organic farming methods. We pay particular attention to the quality of our vines. No weedkillers, pesticides or insecticides have ever been used on our vines. The vineyard has been certified by Ecocert since 2006

🌿 Work that goes beyond the label

Our working philosophy is based on long-term thinking. It is necessary to preserve the fauna and flora and the organic and physical balance of the soil in order to ensure the long-term survival of the crop. That's why we prefer to work our vines by hand to avoid the soil being compacted by machinery. We have divided our vines into several small plots surrounded by garrigue so that they can benefit from the surrounding biodiversity.

🌿 Ecological partnerships

For several winters now, a local shepherd has been bringing in his flock of sheep to practise eco-grazing. Like natural lawnmowers, they eat the weeds in the vines. In return, they provide the soil with a natural fertiliser. A local beekeeper has installed 200 beehives around the vineyard to help maintain biodiversity in our environment.



Notre savoir-faire / Our expertises

Donner vie à un terroir unique
Giving life to a unique terroir



Minimiser les actions de l'Homme et laisser le terroir s'exprimer pour permettre aux vins Château-Bas d'Aumelas de révéler leur personnalité singulière.

Minimising human intervention and let the terroir speak to allow Chateau Bas d'Aumelas wines to reveal their unique personalities.

🌿 Tradition et simplicité

En cave, nous privilégions une vinification traditionnelle et simple. Notre cave se compose d'anciennes cuves en béton avec un revêtement en époxy et de cuves en fibres de verre. Depuis plusieurs millésimes, nous utilisons des cuves en inox thermorégulées pour assurer une fermentation lente et préserver la fraîcheur des raisins.

🌿 Des barriques d'excellence

Nos cuvées iconiques, L'Égérie rouge et L'Égérie blanc, sont élevées en barriques de la tonnellerie Stockinger, considérée comme l'une des meilleures tonnellerie artisanales au monde, qui confèrent aux vins une complexité singulière.

🌿 L'expérience de l'amphore

Nous avons débuté notre expérience de vinification en amphore sur le millésime 2020 de Château-Bas rouge. Le vin élevé dans une amphore en terre cuite dévoile à la dégustation une exceptionnelle franchise. Cette méthode, en accord avec notre philosophie, apporte finesse aromatique et longueur au vin et met en valeur la pureté de notre terroir.

🌿 Tradition and simplicity

In the cellar, we focus on simple, traditional winemaking. Our winery is made up of old concrete vats dating back to our grandfather Philippe d'ALBENAS, with epoxy lining and fibreglass vats. For several vintages now, we have been investing in temperature-controlled stainless steel vats to ensure slow fermentation and preserve the freshness of the grapes.

🌿 Barrels of excellence

Our iconic vintages, L'Égérie red and L'Égérie white, are refined by ageing in barrels made by the Stockinger cooperage. This family-run business, nestling at the foot of the Austrian Alps, is considered by experts to be one of the world's best traditional cooperages for its unique barrel production. They give the wines a distinctive complexity.

🌿 The amphora experience

We began our experiment with the 2020 vintage of Château Bas red. On tasting, the wine aged in a terracotta amphora reveals an exceptional frankness. It adds aromatic finesse and length to the wine. A container in tune with our philosophy of revealing the purity of our terroir.



Les vins / The wines Château-Bas d'Aumelas

C'est sur le plus haut terroir des Grés de Montpellier, à 350 m d'altitude sur le causse d'Aumelas, que nos vins en agriculture biologique s'expriment.

It is on the highest terroir of the Grés de Montpellier, at an altitude of 350 m on the Causse d'Aumelas, that our organic wines express themselves.





L'Égérie

Les cuvées iconiques / *Iconic cuvée*

Nous avons créé cette gamme afin de sublimer notre terroir d'altitude, qui offre finesse et élégance. Produites uniquement lors des meilleurs millésimes, ces cuvées sont le résultat d'un assemblage de sélections parcellaires élevées en amphores et en barriques Stockinger, assurant des vins d'une grande complexité et fraîcheur.

We created this range to bring out the best in our high-altitude terroir, which offers finesse and elegance. Produced only during the best vintages, these cuvées are the result of a blend of plot selection matured in jars and Stockinger barrels, ensuring wines of great complexity and freshness. unique personality of Château-Bas d'Aumelas wines.



L'Égérie blanc / AOC Languedoc

Vin de sélection sur la quintessence de l'élégance et la finesse de notre terroir
A wine selected as the quintessential expression of the elegance and finesse of our terroir

☛ Cépages

/ Grape varieties

Roussanne
Grenache

☛ Vinification

/ Vinification

Vinification traditionnelle avec pressurage, débouillage à froid, et contrôle des températures.

/ Traditional vinification with pressing, cold settling and temperature control.

☛ Élevage

/ Breeding

Un vieillissement de 15 mois est réalisé en demi-muid Stockinger, ponctué de batonnages sur lies fines.

/ Aged for 15 months in Stockinger demi-muid, with occasional stirring of the lees.



L'Égérie rouge / AOC Grés de Montpellier

Vin de sélection sur la quintessence de l'élégance et la finesse de notre terroir
A wine selected as the quintessential expression of the elegance and finesse of our terroir

☛ Cépages

/ Grape varieties

Syrah
Grenache

☛ Vinification

/ Vinification

Une durée de macération de 35 jours est réalisée afin d'optimiser l'extraction du potentiel de la matière première.

/ Maceration lasts 35 days to optimise the extraction of the raw material's potential.

☛ Élevage

/ Breeding

Un vieillissement de 15 mois est réalisé en demi-muid Stockinger.

/ Aged for 15 months in a demi-muid Stockinger.





Château-Bas

Les cuvées emblématiques / Emblematic Cuvée

Cette gamme de vins qui se déclinent en 3 couleurs est l'histoire du Château. Les vignes en altitude entourées de garrigue procurent aux vins une belle fraîcheur.

This range of wines, available in 3 colours, is the history of the Château. The high altitude vineyards surrounded by garrigue give the wines a lovely freshness.



Château-Bas rosé / AOC Languedoc

Vin historique de notre domaine, reflétant la singularité de notre terroir
A historic wine from our estate, reflecting the unique character of our terroir



Cépages

/ Grape varieties

Grenache
Syrah



Vinification

/ Vinification

Rosé de saignée
avec pilotage
des températures.

*/ Bleeding rosé with
temperature control.*



Élevage

/ Breeding

4 mois en cuve
/ 4 months in vats



Château-Bas blanc / AOC Languedoc

Vin historique de notre domaine, reflétant la singularité de notre terroir
A historic wine from our estate, reflecting the unique character of our terroir



Cépages

/ Grape varieties

Grenache
Roussanne
Viognier



Vinification

/ Vinification

Vinification traditionnelle
en cépages séparés
avec pressurage,
débouillage à froid et
fermentation alcoolique
avec contrôle
des températures
en cuve inox.

*/ Traditional vinification
using separate grape
varieties, with pressing,
cold settling and
temperature-controlled
alcoholic fermentation
in stainless steel
vat/temperature control.*



Élevage

/ Breeding

Vieillessement de
7 mois en cuve sur lies
fines pour garder la
fraîcheur du terroir.

*/ Aged for 7 months
in vats on fine lees
to retain the freshness
of the terroir.*



Château-Bas rouge / AOC Grés de Montpellier

Vin historique de notre domaine, reflétant la singularité de notre terroir
A historic wine from our estate, reflecting the unique character of our terroir



Cépages

/ Grape varieties

Grenache noir
Syrah
Mourvèdre



Vinification

/ Vinification

Vinification en cépages
séparés, puis longue
macération
de 4 semaines.

*/ Vinification using separate
grape varieties, followed by
a long maceration
of 4 weeks.*



Élevage

/ Breeding

Vieillessement
de 8 mois en cuve
pour le Grenache
et le Mourvèdre.
La Syrah est élevée
en fûts de chêne
français.

*/ The Grenache and
Mourvèdre are aged for 8
months in vats. The Syrah
is matured in French oak
barrels, punctuated by
stirring on the fine lees.*





Frère sauvage

La cuvée nature / *The natural cuvée*



Depuis plusieurs millésimes, nous produisons un vin dit « nature ». Nous n'introduisons aucun intrant, il n'y a pas de sulfites ajoutés. Nous utilisons uniquement les levures indigènes. Un vin résolument dans l'ère du temps, mêlant méthode naturelle et savoir-faire ancestral.

*We do not introduce any inputs, it has no added sulphites and we use only indigenous yeasts.
This is a wine that is resolutely in tune with the times, combining natural methods with ancestral skills*



Frère sauvage / Sans sulfites ajoutés Vin de France

Vin produit sans sulfites ajoutés, dit « Vin Nature »
pour dévoiler notre terroir en limitant l'action de l'homme
*Wine produced without added sulphites, known as «Vin Nature».
to reveal our terroir by limiting human intervention*

🍇 Cépages

/ Grape varieties

Syrah
Grenache
Merlot

🍇 Vinification

/ Vinification

Vinification en cépages séparés avec une macération de 4 semaines avec remontages et pigeages. Fermentation alcoolique avec les levures indigènes et un contrôle des températures.

/ Vinification using separate grape varieties, with maceration for 4 weeks, with pumping over and punching down of the cap. Alcoholic fermentation with indigenous yeasts and temperature control.

🍇 Élevage

/ Breeding

6 mois en cuve pour garder la fraîcheur et la délicatesse du vin.

/ 6 months in vats to keep the wine fresh and delicate.



Les vins / The wines Barathym

Au cœur de la garrigue Héraultaise se trouvent des vignes qui bénéficient de la richesse d'une biodiversité d'exception. Nos vins Barathym sont issus de ces vignes.

In the heart of the Hérault garrigue are vineyards that benefit from a rich and exceptional biodiversity. Our Barathym wines are made from these vines.





Barathym

Les vins gourmands / *Gourmet Wines*

Nos vins Barathym aspirent à la gourmandise sur un moment spontané.

Our Barathym wines are all about gourmandise and spontaneity:



Barathym rosé / AOC Languedoc

Un vin sur la gourmandise issu de vignes entourées de garrigue
A gourmet wine made from vines surrounded by garrigue



Cépages

/ Grape varieties

Grenache noir
Carignan



Vinification

/ Vinification

Rosé de saignée avec
une macération courte
de 2 à 3 heures.

*/ Rosé de saignée
with a short maceration
of 2 to 3 hours.*



Élevage

/ Breeding

6 mois en cuve
/ 6 months in vats



Accords mets et vins

/ Food and wine pairing

Ce vin accompagnera
vos apéritifs : rillettes
de poisson, tapenade...

*/ This wine goes well with
your aperitifs: fish rillettes
fish rillettes, tapenade...*



Barathym blanc / AOC Languedoc

Un vin sur la gourmandise issu de vignes entourées de garrigue
A gourmet wine made from vines surrounded by garrigue



Cépages

/ Grape varieties

Grenache blanc
Vermentino



Vinification

/ Vinification

Vinification classique
avec pressurage direct,
débouillage à froid
fermentation alcoolique
avec contrôle des
températures.

*/ Classic vinification with
direct pressing, cold
settling and temperature-
controlled alcoholic
fermentation.*



Élevage

/ Breeding

6 mois en cuve
/ 6 months in vats



Accords mets et vins

/ Food and wine pairing

Ce vin se mariera
à merveille avec un velouté
d'asperges, des fruits
de mer ou des légumes
à la plancha.

*/ This wine is a perfect match
for velvety asparagus, seafood
or vegetables à la plancha.*



Barathym rouge / AOC Languedoc

Un vin sur la gourmandise issu de vignes entourées de garrigue
A gourmet wine made from vines surrounded by garrigue



Cépages

/ Grape varieties

Grenache noir
Carignan



Vinification

/ Vinification

Vinification classique
avec une macération
de 3 semaines en
cuve avec pigeages
et remontages
journaliers.

*/ Traditional vinification
with a 3-week
maceration in vats with
daily punching of the
cap and pumping over.*



Élevage

/ Breeding

8 mois en cuve
/ 8 months in vats



Accords mets et vins

/ Food and wine pairing

Ce vin se mariera
à merveille avec une
blanquette de veau
ou une volaille aux pommes
de terre et thym.

*/ This wine is perfect with
blanquette of veal or poultry
with potatoes and thyme.*



Barathym effervescent

La cuvée pétillante / *The sparkling vintage*



Barathym effervescent / AOC Languedoc

Un vin digne des plus grands aux caractéristiques singulières
par son riche terroir entouré de garrigue
*A wine worthy of the greatest, with singular characteristics
thanks to its rich terroir surrounded by garrigue*



Cépages

/ Grape varieties

Grenache blanc
Vermentino



Vinification

/ Vinification

Pressurage puis débouillage
à froid. 1^{ère} fermentation
alcoolique en cuve.
Prise de mousse
à partir de la méthode
traditionnelle avec
une 2^{ème} fermentation
en bouteille.

*/ Pressing then cold settling.
1st alcoholic fermentation in vats.
Foaming using the traditional
method with a 2nd fermentation
in the bottle.*



Élevage

/ Breeding

9 mois sur lattes
/ 9 months on slats



Accords mets et vins

/ Food and wine pairing

Ce vin accompagnera
parfaitement vos apéritifs
et vos fruits de mer.
Pour les épicuriens,
nous vous recommandons
de le déguster sur une
tomme de brebis.

*/ This wine is the perfect
accompaniment to aperitifs
and seafood. For epicureans,
we recommend that you enjoy
it with sheep's milk cheese.*



Revue de presse / Press review



🌿 Médaille d'or au célèbre Concours de Terre de vins 2022

Notre cuvée Château-Bas Blanc 2020 a reçu la médaille d'or au célèbre Concours de « Terre de vins » 2022.

« Terre de vins », média référent et leader en France sur la thématique Vin et Art de vivre, apporte une expertise incontestable grâce à ses journalistes et ses partenaires, sommeliers, cavistes ou œnologues.

🌿 Gold medal at the famous Terre de vins 2022 competition

Our Château-Bas Blanc 2020 cuvée won the gold medal at the famous «Terre de vins» 2022 competition.

«Terre de Vins», France's leading wine and lifestyle media, offers unrivalled expertise thanks to its journalists and partners, sommeliers, wine merchants and oenologists.



🌿 Vin de l'année

Nous sommes heureux d'avoir notre cuvée vin L'Egérie rouge 2019 dans le célèbre magazine DECANTER de janvier 2023 avec le titre « les vins de l'année ».

Avec une note de 95/100, notre grand vin est décrit comme l'un des « vins rouges fascinants du Languedoc ».

🌿 Wine of the year

We are delighted to have our 2019 L'Egérie red wine featured in the famous DECANTER magazine in January 2023 under the title «Wines of the Year».

With a score of 95/100, our great wine is described as one of the «fascinating red wines of the Languedoc».



🌿 Médaille d'or en AOC Languedoc Grés de Montpellier

Notre grand vin L'Egérie rouge est l'unique cuvée à obtenir une MÉDAILLE D'OR en AOC Languedoc Grés de Montpellier au concours des Vignerons Indépendants.

🌿 Gold medal in AOC Languedoc Grés de Montpellier

Our great red wine L'Egérie is the only cuvée to win a MÉDAILLE D'OR in the AOC Languedoc Grés de Montpellier at the Vignerons Indépendants competition.





D'ALBENAS

— À BON AILE, BON VENT —

chateaubasaumelas.fr



Château-Bas d'Aumelas - 34230 Aumelas - France
contact@chateaubasaumelas.fr - +33 (0)4 30 40 60 29