



Le Domaine Saint Blaise bénéficie d'une longue tradition de viticulteurs transmise de père en fils depuis maintenant presque trois siècles. Dix générations se sont succédées jusqu'à l'actuel propriétaire, qui poursuit l'œuvre familiale par amour de ce terroir et de son vin. Il a entrepris depuis plusieurs années la restructuration du vignoble et récemment modernisé la cave.

Saint Blaise se trouve dans la zone argilo-calcaire de la région de St Chinian. La plaine est faite d'alluvions grossières à recouvrement limoneux tandis que les coteaux sont de type rouge conglomératique. La superficie totale est d'une quarantaine d'hectares en un seul tenant, dont la moitié est en vigne, le complément étant fait de pinèdes, garrigues, rivages, jardins et bâtiments.

Il y a environ 750 m² de cave avec une surface équivalente de bâtiments attenants. La production est d'environ 800 hl, partagé en AOC Coteaux du Languedoc et Vin de Pays. Les cépages rouges Syrah, Merlot, Grenache, Carignan, et plus récemment le Marselan, se partagent la surface plantée. Le rendement est d'environ 40 hl par hectare.

Saint-Blaise est travaillé suivant les cahiers des charges de l'agriculture biologique français et suisse, avec une attention particulière pour prévenir les maladies.

Les vins sont vinifiés afin d'obtenir le meilleur équilibre entre l'acidité, l'alcool, les tanins et le fruit. L'objectif est de faire des vins vivants (sans additif chimique) issus de la vie naturelle de la vigne.

Suzanne et Gaston Bergasse, Domaine Saint Blaise, 34460 Cessenon sur Orb
bergasse.gaston@saint-blaise.fr