

LE DOMAINE MERCOURI & SES PRODUITS



Mercouri Estate

SINCE 1864



2017

L'Histoire

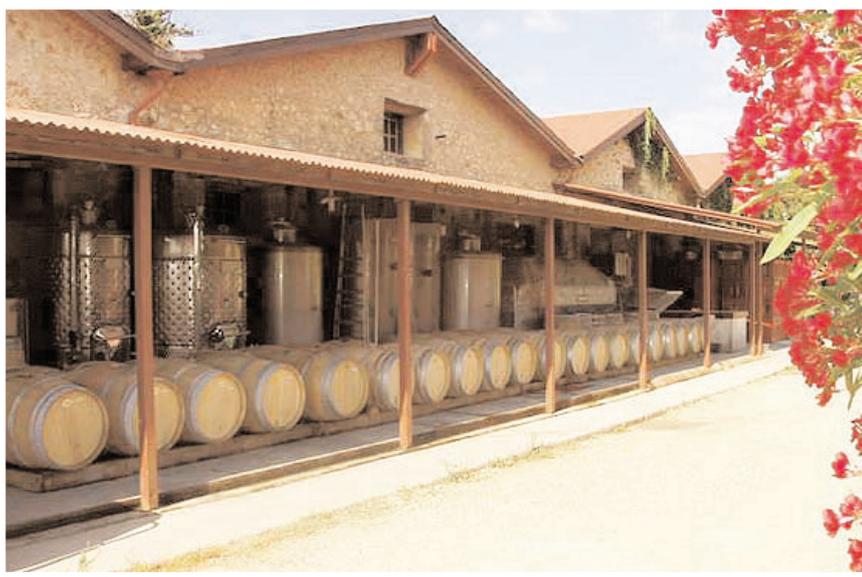


Vue du Domaine

Le Domaine Mercouri est situé à l'ouest du Péloponnèse sur le plateau du cap Ichthis, dans la région de Korakochori, rattachée à la ville de Pyrgos, près du port de Katakolo et à une distance de 30 km environ de l'Ancienne Olympie. Il s'agit d'un ancien et vaste domaine agricole, avec un passé de 140 ans pour la production de vin, d'huile d'olive et plus anciennement de raisins de Corinthe. L'implantation du premier vignoble date de l'année 1870, quand Théodore Mercouri apporta d'Italie du Nord des greffons de cépage "Refosco". Plus tard, à la fin du 19ème siècle, le vin du domaine devient objet d'exportation vers l'Europe. Des caïques de l'époque jettent l'ancre de temps à autre dans le petit mouillage du domaine pour charger les fûts de chêne pleins de vin à destination du port de Trieste. Parallèlement, le vignoble du domaine, qui deviendra vite connu en Elide, approvisionne, pendant de nombreuses décennies, le territoire environnant en greffons de cépage Refosco ou "Mercouri" comme on le nommera dans la région. En 1930, Léonidas Mercouri, fils de Théodore, crée sur le domaine un atelier de vinification moderne pour son époque, avec des cuves en sous-sol de 3000 hectolitres environ, lequel fonctionne jusqu'en 1960. A partir de 1985, avec la 3ème et la 4ème génération de la famille, démarre un effort nouveau et systématique pour la renaissance de l'activité de fabrication vinicole sur le domaine, avec production de vins d'appellation. Dans le cadre de cet effort, sont reconstituées et modernisées les anciennes installations de l'atelier et on ajoute de nouvelles machines. Les vignobles sont rénovés et étendus avec de nouvelles plantations et le Domaine Mercouri prend la forme légale d'une Société Anonyme. Aujourd'hui Domaine Mercouri S.A. est dirigée par les frères Vassilis et Christos Kanellakopoulos, membres de la 4e génération de la famille.



La maison familiale



Installations extérieures de production, de la côte nord de l'ensemble des bâtiments de la fabrication vinicole.



L'entrée de l'établissement vinicole dans la partie sud du bâtiment.



Vue partielle de la baie du bois avec la demeure.

Le vignoble du Domaine



Le cépage Refosco dans le vignoble du Domaine au Printemps.

Aujourd'hui les vignobles du domaine, rassemblés autour des habitations de la famille et également sur deux sites voisins, s'étendent sur une superficie d'environ 40 hectares dans une région où les conditions du sol et du climat sont particulièrement indiquées pour la production de vins de qualité. Tous les vignobles sont d'agriculture intégrée certifiée.

Dans les vignobles du domaine sont cultivés plus de 15 cépages grecs et internationaux. De leurs vinifications découlent les vins de notre Société.

Ces cépages sont:

1. Le cépage traditionnel Rouge du Domaine le Refosco sous deux clones, Refosco Mercouri cultivé dans le domaine depuis 1870 et Refosco dal penducolo rosso. Ce cépage est de provenance italienne bien qu'on le trouve également en Savoie française sous le nom de Mondeuse Noir, en Dalmatie et ailleurs.
2. Les cépages rouges grecs très significatifs: Mavrodaphnè, Agiorgitiko et Avgoustiatis.
3. Les cépages rouges d'origine française: Syrah, Mourvèdre et Grenache rouge, et le cépage italien, de racines grecques, Negroamaro.
4. Les importants cépages blancs grecs: Assyrtiko et Robola.
5. Le cépage blanc français: Viognier, les cépages blancs, italiens: Ribolla Gialla et Malvasia Aromatica et l'espagnole Albarino.

Nos produits

Domaine Mercouri - Indication géographique protégée "Letrina", Rouge, Sec (750 ml & 375 ml).

Constitue le vin de base de notre Société. Il est produit avec des raisins des variétés Refosco et Mavrodaphné. Il se distingue par sa couleur rouge sombre, ses arômes de fruits rouges, avec des touches de chocolat et de café, harmonieusement liés aux arômes de vanille et de cannelle venant du bois. Avec un corps mesuré, équilibré, avec des tannins denses mais doux, il accompagne particulièrement bien viandes grillées blanches et rouges, entrées et plats à la sauce tomate, fromages secs etc. Avant d'être proposé sur le marché, il a mûri pendant 10 à 12 mois dans des fûts de chêne français et a vieilli pendant au moins 6 mois en bouteille. Sa production annuelle est d'environ 40,000 bouteilles et ses possibilités de vieillissement de 6 à 8 ans.



Vue de l'une des caves

Cava Mercouri - Indication géographique protégée "Letrina", Rouge, Sec.

Le "Cava Mercouri" atteste bien l'évolution du "Domaine de Mercouri". Avec la rigueur et la diversité de sa composition (80% de Refosco dal penducolo rosso et 20% de Mavrodaphné) raisins sélectionnés qui proviennent des meilleurs terroirs du domaine, ce vin constitue la forme la plus parfaite de nos vins rouges. Avant sa promotion sur le marché, il a mûri pendant 18 mois dans des tonneaux français neufs Berthomieu et Ermitage et a vieilli au moins 12 mois en bouteilles. La production annuelle est 3,000 -4,000 bouteilles et ce vin se distingue par sa nuance rouge sombre, ses arômes de fruits rouges, avec touches de chocolat, de prune mûre, de tabac et de cuir, harmonieuse combinaison avec les arômes de vanille et de cannelle du fût. Il accompagne les viandes rôties, blanches ou rouges, les entrées, le gibier et les fromages secs. Il peut vieillir parfaitement plus de 10 ans.

Antarès - Indication géographique protégée "Ilia", Rouge, Sec.

L'"Antarès" complète la gamme des vins rouges de notre Société. Avec une composition de variétés différentes (Avgoustiatis et Mourvèdre) et son caractère marqué, il se distingue par sa couleur intense de rouge sombre velouté et son bouquet riche des arômes de poivre et de violette, en harmonie avec la vanille du fût de chêne; "Doux" au départ avec la souplesse des tanins, il a un corps modéré et son goût persiste dans la durée. Il accompagne harmonieusement les viandes rôties rouges ou blanches, le gibier, la volaille, les fromages secs etc. Sa production annuelle est de 4,500 bouteilles et il peut vieillir parfaitement de 8 à 10 ans.

La gamme des vins rouges du Domaine est complétée par la vinification de trois variétés grecques, rouges, cultivées dans ses propres vignobles. "Avgoustiatis", du clone Mercouri de la variété Refosco, qui est cultivée pendant 140 ans consécutifs dans les vignobles du Domaine, donc elle peut être considérée comme "grecque" et la "Mavrodaphné".

Avgoustiatis - Indication géographique protégée "Iliá", Rouge, Sec.

"Avgoustiatis" est produit des raisins de la variété homonyme locale. C'est un vin généreux, d'un caractère impressionnant. Il se distingue par sa couleur rouge foncé à reflets cerise (grenat), ses arômes de fruits rouges avec des touches de chocolat et de noix mure. Son corps persiste dans la durée ou domine la crise. Il accompagne les viandes rôties blanches ou rouges, les entrées, la volaille, les fromages secs, etc. La production annuelle est d'environ 2,000 bouteilles et sa possibilité de vieillissement de 4 à 6 ans.

Refosco cépage Mercouri - Indication géographique protégée "Letrini", Rouge, Sec.

Le "Refosco cépage Mercouri" est un produit planté dans le vignoble historique du domaine, à Korakochori, dans les années 1870, avec des greffons de cépage de la variété Refosco. Variété importée pour la première fois en Grèce, de provenance d'Italie. C'est seulement une partie de ce vignoble (d'environ 5 hectares) qui est cultivée aujourd'hui. Il se distingue par sa couleur rouge foncé, son bouquet fruité, avec des touches de cerise mure lié aux arômes de vanille. Il possède une saveur riche et un fond de bouche doux. Il accompagne les viandes rôties rouges ou blanches, les entrées, la volaille, les fromages secs, etc. La production annuelle est d'environ 2,000 bouteilles et sa possibilité de vieillissement de 4 à 6 ans.

Daphné Nera - Indication géographique protégée "Letrini", Rouge, Sec.

La "Daphné Nera", est produit avec des raisins de la fameuse variété "Mavrodaphné". Elle est cultivée dans des terroirs sélectionnés des vignobles du Domaine Mercouri à Korakochori : C'est un vin impressionnant. Il se distingue par sa lumineuse couleur pourpre, ses arômes de poivre vert liés aux arômes de tabac et de cuir, avec des tannins doux et un fond de bouche durable. Il accompagne bien les viandes rôties blanches ou rouges, les entrées, la volaille, le gibier, les fromages secs, etc. La production annuelle ne dépasse pas les 2000 bouteilles et sa possibilité de vieillissement de 5 à 8 ans.

Foloi - Indication géographique protégée "Péloponnèse", Blanc, Sec (750 ml & 375 ml).

Constitue le principal vin blanc du Domaine. Est produit avec les raisins du rouge de montagne Roditi (90%) et Viognier (10%). Avec une couleur cristalline verte jaune et des arômes intenses de fleurs d'agrumes, de pomme verte et de pêche blanche, il accompagne harmonieusement crustacés et poissons, viandes blanches et viandes en sauce (douce ou blanche), pâtes, fromages (même le Roquefort) et fruits. La production annuelle est d'environ 40,000 bouteilles.



Les étiquettes des vins

Foloï Fumé - Indication géographique protégée "Pisatis", Blanc, Sec (750 ml).

Le Foloï fumé est produit avec 100% de raisins du montagnoux, Rouge Roditis et achève sa fermentation alcoolique avec de légers dépôts aux nouveaux Allier fûts de chêne français d'Allier où il demeure pendant 4 mois. Il a des arômes bien distincts de pêche, d'ananas et de melon liés harmonieusement aux arômes du bois. Il accompagne avec bonheur crustacés et poissons, viandes blanches en sauce (douce ou blanche), pâtes, fromages et fruits. Production annuelle est d'environ 30,000 bouteilles. Possibilité de vieillissement de 1 à 2 ans.

Kallisto - Indication géographique protégée "Ilia", Blanc, Sec.

Avec une composition de variétés différentes (Assyrtiko et Robola) avec une couleur brillante nuancée légèrement de jaune, ce vin exhale des arômes d'agrumes (cédrat et citron frais) et a une saveur "chaude" et équilibrée avec des touches de poire en fond de bouche. Il accompagne harmonieusement crustacés et poissons, viandes blanches ou rouges servies en sauce douce ou blanche, fromages et fruits. Production annuelle est d'environ 8,000 bouteilles. Possibilité de vieillissement de 1 à 2 ans.

Coma Berenices - Indication géographique protégée "Ilia", Blanc, Sec.

Le "Coma Berenices" complète la gamme des vins blancs secs de notre Société. Avec un seul cépage de raisin (100% Viognier) et après sa vinification et sa maturation pendant quatre mois aux nouveaux Berthomieu fûts de chêne français, il a une couleur jaune d'or cristalline et exhale des arômes de pêche et de pain sur fond de vanille. Il possède une saveur riche et un fond de bouche vigoureux et durable. Il accompagne avec grand succès poissons et fruits de mer, viandes blanches et viandes rouges servies en sauce douce et sauce blanche, enfin fromages. La production annuelle est d'environ 3,500 bouteilles. Il vieillit bien une ou deux années.

Lampadias - Indication géographique protégée "Ilia", Rosé, Sec.

Le "Lampadias" est le vin Rosé du Domaine. Avec une lumineuse couleur de grenade et des arômes de cerise et de rose, une exceptionnelle combinaison de richesse et de vitalité, il fait valoir au mieux les caractères de sa diversité (Agiorgitiko et Syrah) et de son terroir. Il accompagne les viandes blanches, la volaille, les poissons frits, les salades, les fromages peu gras et, en général, la plupart des plats de l'été. La production annuelle est de 6,500 bouteilles.

Belvédère - Vin Blanc, Naturellement Doux, (500 ml).

Le vin naturellement doux "Belvedere" est produit avec des raisins passerillés de la variété Malvasia Aromatica. La fermentation alcoolique est arrêtée au moment favorable par refroidissement et ensuite, le vin mûrit pendant 12 mois aux nouveaux Vosges fûts de chêne français. Avec une couleur blond doré aux reflets orange et une présence importante de la bergamote, d'écorces d'orange et du miel, il constitue un vin de dessert sensationnel. Production annuelle 1,200 bouteilles avec possibilité de vieillissement d'au moins 4 à 5 ans. Sucres résiduels 80 g/l.

Chortais - Vin Rouge, Naturellement Doux, Vieilli (500 ml).

Ce vin rouge liquoreux est produit avec des raisins passerillés des variétés "Mavrodaphné" et "Raisin du Corinth". La fermentation alcoolique est arrêtée au moment favorable par refroidissement et ensuite, le vin mûrit pendant 5 années aux fûts de chêne français avant sa mise en bouteille. Il a une couleur rubis, brillante évolutive, et une saveur riche et veloutée. Ses arômes dominants sont ceux du chocolat, de la prune et du caramel. Il a une structure ferme et harmonieuse et du corps charnu avec des tannins raffinés et une grande longueur en bouche de noisette et du chocolat. La production annuelle est d'environ 1,200 bouteilles. Sucres résiduels 100 g/l. Vieillissement supérieur à 15 ans.

Domaine Mercouri - Huile d'olive extra vierge, Extraction á Froid . (500 ml & 5,0 L)

Sauf des vins de qualité, l'autre branche de la production du Domaine Mercouri est l'huile d'olive. Un produit de la meilleure variété grecque(Koroneiki), plantée aux oliveraies du Domaine, âgés plus de 100 ans. Elle est distinguée par son exceptionnelle qualité, sa richesse aromatique et son caractère savoureux. Elle a de couleur vert dorée et des arômes fruités, fins mais aussi intenses, de la poire mûre, de fleur de sauge et du laurier. Son goût est équilibré, corsé, et généreux et son acidité est très faible. C'est un produit d'une agriculture en lutte raisonnée, comme tous les produits du Domaine et sa production dépend de celle des oliveraies du Domaine.

Presque tous les produits ont été primés à maintes reprises dans des expositions et des concours internationaux.



Vue de l'oliveraie du domaine au lieu dit "Kavos"



Services Touristiques

En parallèle, avec sa production de vins et d'huile d'olive, le Domaine Mercouri travaille aussi dans le secteur des Services Touristiques, pour de petits ou plus grands groupes, amis de la nature et du vin.

Les visiteurs peuvent voir les installations de vinification, les vignobles et les oliveraies du Domaine, ainsi que le petit Musée Folklorique avec des vieux documents et des outils et des machines agricoles utilisés de 1864 jusqu'à aujourd'hui. Ils peuvent aussi se promener dans le Domaine et à la plage et, d'avoir généralement, un contact avec la belle nature qui l'entoure. En parallèle, ils peuvent déguster nos produits sous les pins parasols centenaires avec une magnifique vue sur la mer Ionienne et l'île de Zante. Finalement, ils peuvent acheter tous nos produits aux prix spéciaux.

La Société Domaine Mercouri S.A. peut être visitée tous les jours sauf le dimanche de 9 h à 15 h.

Nécessaire à nous contacter à l'avance au numéro +30 26210 41601, par fax au numéro +30 26210 41901 ou par e-mail au mercouri@otenet.gr.



1



2



3

1. *Salle d'accueil.*
2. *Visiteurs au musée folklorique.*
3. *L'ancienne salle des machines, aujourd'hui salle de dégustation.*



Vieux réservoir souterrain de vin, formé en petite salle de dégustation



Paons



A l'extérieur de la chapelle

Vente des produits

Les vins et l'huile d'olive du Domaine Mercouri sont disponibles sur le marché grec par la société elle-même Domaine Mercouri S.A. et des sociétés de livraison qui s'approvisionnent magasins d'alcool, restaurants, bars, et des supermarchés à travers la Grèce. Une partie de la production (actuellement environ 42%), est exportée vers différents pays d'Europe, d'Amérique et d'Asie et en particulier, l'Autriche, la Belgique, la France, l'Allemagne, le Danemark, la Suisse, le Luxembourg, la Grande Bretagne, Chypre, Pays-Bas, Norvège, Pologne, États-Unis, au Canada, en Chine, a Singapour et en Australie.

Communication

Domaine Mercouri S.A.
Korakochori Ilias
Tél: +30 26210 41601
Fax: +30 26210 41901
GR – 27131 Grèce
e-mail:mercouri@otenet.gr
website: www.mercouri.gr

Où se situe exactement le Domaine Mercouri?

Vous l'introduisez sur votre moteur-Istos de recherche et vous voyez! (Une carte Google apparaîtra).
<http://tiny.cc/cXegk>



Visiteurs dégustent les produits du Domaine sous les vieux pins (Pinus Pinea)

Distributeurs (France, Canada/Québec)

LA TABLE DE LA MEDITERRANEE - MAVROMMATIS

13 Avenue de 1er Mai

91120 Palaiseau

France

Tél.: +33 169192270, Fax: +33 169321138,

e-mail: dionysos@mavrommatis.fr

THEO DIAMANTIS

Oenopole

7044 Bloomfield

Montreal, QC

H3N 2G8 Canada

Tél.: +1 514 812 9056, Fax: +1 514 276 1515,

e-mail: theo@oenopole.ca



DOMAINE MERCOURI

VIN ROUGE SEC

Indication Geographique Protégée "Leftrini"

MILLÉSIME 2015

Produit d'une viticulture en lutte raisonnée

Producteur:

MERCOURI ESTATE S.A, Korakochori Ilias, GR-271 31, Greece
Tel. No: +30 26210 41601, Fax No: +30 26210 41901,
e-mail: mercouri@otenet.gr, website: www.mercouri.gr

Cépages:

85% Refosco, 15% Mavrodaphne

Lieu de production:

Vignobles du Domaine Mercouri sur la Côte Ouest du Péloponnèse, proche de l'Ancienne Olympie

Méthode de production:

Vinification classique du rouge. Avant l'embouteillage, le nouveau vin mûrit dans des fûts de chêne dans les caves du domaine. Le vin continuera de mûrir embouteillé pendant plusieurs mois avant qu'il ne soit prêt à être distribué.

Production 2015:

35,000 bouteilles

Couleur:

Rouge profond

Arômes:

Un vin fruité aux notes parfumées de chocolat et caramel, en harmonie avec la cannelle et la vanille du bois de chêne. Son goût est structuré par de délicats tannins et par la richesse veloutée du Mavrodaphne.

A accompagner avec:

Viande rouge/blanche grillée, volaille, fromage fort etc.

Analyse chimique:

Degré Alcoolique Volumétrique : 13.5 % vol.
pH : 3.60
Acidité totale : 5.5 g/l
Sucre résiduel : 2.5 g/l

Période de maturation:

12 mois dans des fûts de chêne français (Allier majoritairement)

Potentiel de vieillissement:

5-8 ans

Distinctions récentes:

2015

- BERLINER WEIN TROPHY - Allemagne
"Domaine Mercouri" 2012: Médaille d'or
- TEXSOM WINE COMPETITION - U.S.A.
"Domaine Mercouri" 2011: Médaille d'argent

2014

- DECANTER WORLD WINE AWARDS - U.K.
"Domaine Mercouri" 2010: Médaille de bronze

2013

- I.W.C. MUNDUS VINI - Allemagne
"Domaine Mercouri" 2009: Médaille d'or
- DECANTER WORLD WINE AWARDS - U.K.
"Domaine Mercouri" 2009: Médaille de bronze

Emballage:

Bouteille de 750 ml, 375 ml, 4,500 ml, 3,000 ml

VIEUX MILLÉSIMES:

20012, 2011, 2010, 2009, 2006, 2005, 2004, 2003, 2000





DOMAINE MERCOURI "CAVA"

V I N R O U G E S E C

Indication Geographique Protégée "Letrini"

M I L L É S I M E 2 0 1 3

Produit d'une viticulture en lutte raisonnée

Producteur:

MERCOURI ESTATE S.A, Korakochori Ilias, GR-271 31, Greece
Tel. No: +30 26210 41601, Fax No: +30 26210 41901,
e-mail: mercouri@otenet.gr, website: www.mercouri.gr

Cépages:

80% Refosco dal penducolo rosso, 20% Mavrodaphne

Lieu de production:

Vignobles du Domaine Mercouri situés à Korakochori Ilias, proche de l'Ancienne Olympie, sur la Côte Ouest du Péloponnèse

Caractéristiques des vignobles: Refosco d.p.Rosso: greffé sur SO4, planté en 1990.
Mavrodaphne: greffé sur I10R, planté en 1990

Méthode de production:

Vinification classique du rouge avec des levures (ou bactéries) sélectionnées et un contrôle de température.

Composition des fûts:

1/3 Allier, 1/3 Never, 1/3 Vosges, nouveau.

Production 2013:

4,000 bouteilles

Couleur:

Rouge profond

Arômes:

Un rouge fruité aux notes parfumées de chocolat, de caramel et de tabac, en harmonie avec la cannelle et la vanille du chêne.

A accompagner avec:

Viande rouge/blanche grillée, gibier, volaille, fromage fort, chocolat amer etc.

Analyse chimique:

Degré Alcoolique Volumétrique : 13.5 % vol.
pH : 3.60
Acidité totale : 5.7 g/l
Sucre résiduel : 2.0 g/l

Période de maturation:

18 mois dans des fûts de chêne français

Potentiel de vieillissement:

Plus de 10 ans

Distinctions récentes:

2011

- CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN, France
"Domaine Mercouri Cava" 2003: Médaille d'or

2010

- CONCOURS INTERNATIONAL DU VIN, Thessalonique, Grèce
"Domaine Mercouri Cava" 2004: Médaille d'or
- CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE, VINITALY
"Domaine Mercouri Cava" 2006: Diploma di Gran
Menzione
- CONCOURS MONDIAL, Belgique
"Domaine Mercouri Cava" 2004: Médaille d'argent

2009

- CONCOURS INTERNATIONAL DU VIN, Thessalonique, Grèce
"Domaine Mercouri Cava" 2004: Médaille d'argent
- CONCOURS MONDIAL, Belgique
"Domaine Mercouri Cava" 2004: Médaille d'argent
- VERONAFIERE, Italie
"Domaine Mercouri Cava" 2004: Gran Menzione
- GOURMET AWARDS, Grèce
"Domaine Mercouri Cava" 2004: Wine of the Year

Emballage:

Bouteille de 750 ml

VIEUX MILLÉSIMES:

2010, 2009, 2007, 2006, 2004, 2003





ANTARES

VIN ROUGE SEC

Indication Geographique Protégée "Ilia"

MILLÉSIME 2014

Produit d'une viticulture en lutte raisonnée

Producteur:

MERCOURI ESTATE S.A, Korakochori Ilias, GR-271 31, Greece
Tel. No: +30 26210 41601, Fax No: +30 26210 41901,
e-mail: mercouri@otenet.gr, website: www.mercouri.gr

Cépages:

60% Avgoustiatis, 40% Mourvedre

Lieu de production:

Vignobles du Domaine Mercouri sur la Côte Ouest du Péloponnèse, proche de l'Ancienne Olympie

Méthode de production:

Vinification classique du rouge avec des levures (ou bactéries) sélectionnées et un contrôle de température

Production 2014:

2,600 bouteilles

Couleur:

Robe rouge velours, intense et profonde

Arômes:

Un vin au bouquet généreux de cuir et de poivre, en harmonie avec la cannelle et la vanille du bois de chêne. Son goût est fort et plaisant avec de délicats tannins.

A accompagner avec:

Viande rouge/blanche grillée, volaille, fromage fort, etc.

Analyse chimique:

Degré Alcoolique Volumétrique : 13.5 % vol.
pH : 3.62
Acidité totale : 5.7 g/l
Sucre résiduel : 2.0 g/l

Période de maturation:

12 mois dans des fûts de chênes français (Allier, Never, Vosges)

Potentiel de vieillissement:

Plus de 10 ans

Distinctions récentes:

2010

- *CONCOURS INTERNATIONAL DU VIN, Thessalonique, Grèce*
"Antares" 2004: Médaille d'or

2007

- *DECANTER WORLD WINE AWARDS, U.K.*
"Antares" 2003: Argent
- *BPABEIA GOURMET, Grèce*
"Antares" 2003: Distinction

2006

- *CONCOURS INTERNATIONAL DU VIN, Thessalonique, Grèce*
2003 vintage: Médaille d'argent
- *PROWEIN 2006: "Anything but Chardonnay"*
"Antares" 2003: ★★
- *DECANTER WORLD WINE AWARDS, U.K.*
"Antares" 2003: Recommendation

Emballage:

Bouteille de 750 ml

VIEUX MILLÉSIMES:

2010, 2005, 2004





AVGOUSTIATIS

V I N R O U G E S E C

Indication Géographique Protégée "Iliá"



M I L L É S I M E 2 0 1 4

Vinification Particulière

Produit d'une viticulture en lutte raisonnée

Producteur:

MERCOURI ESTATE S.A, Korakochori Iliás, GR-271 31, Grèce
Tel. No: +30 26210 41601, Fax No: +30 26210 41901,
e-mail: mercouri@otenet.gr, website: www.mercouri.gr

Cépages:

100% Avgoustiatis

Lieu de production:

Les vignobles du Domaine Mercouri situés à Korakochori Iliás, sur la côte Ouest du Péloponnèse.

Méthode de production:

Vinification classique en rouge avec macération préfermentaire et extraction maîtrisée.

Production 2014:

2,000 bouteilles

Couleur:

Belle robe rouge profond, cerise noir

Arômes:

Nez marqué par des fruits rouges, notes de noix mûre et de cerise aigre. En bouche, belle attaque, volume, gras finesse et élégance. Beaux tannins et finale fraîche et acidulée.

A accompagner avec:

Viande rouge/blanche grillée, gibier, volaille, fromage fort etc.

Analyse chimique:

Degré Alcoolique Volumétrique : 13.5 % vol.
pH : 3.65
Acidité totale : 5.7 g/l
Sucre résiduel : 2.5 g/l

Période de maturation:

Élevage en fut de chêne français pendant 12 mois.

Potentiel de vieillissement:

4-6 ans

Certifié par:

Cmi

Emballage:

Bouteille de 750 ml

VIEUX MILLÉSIMES:

—



REFOSCO - CLONE MERCOURI

VIN ROUGE SEC

Indication Geographique Protégée "Letrini"



MILLÉSIME 2014

Vinification Particulière

Produit d'une viticulture en lutte raisonnée

Producteur:

MERCOURI ESTATE S.A, Korakochoi Ilias, GR-271 31, Grèce
Tel. No: +30 26210 41601, Fax No: +30 26210 41901,
e-mail: mercouri@otenet.gr, website: www.mercouri.gr

Cépages:

100% Refosco clone Mercouri

Lieu de production:

Une partie du vignoble historique du Domaine Mercouri planté en 1870, aujourd'hui d'une surface de 0,5 Ha, situé à Korakochoi Ilias sur la côte Ouest du Péloponnèse.

Méthode de production:

Vinification longue de 14-16 jours avec à la fois un contrôle des températures et de l'extraction.

Production 2014:

1,300 bouteilles

Couleur:

Belle robe rouge profond avec des reflets violacés

Arômes:

Au nez, des arômes intenses de fruits rouges avec des notes de griotte et de vanille. En bouche, belle densité avec des beaux tannins et une finale longue.

A accompagner avec:

Viande rouge/blanche grillée, gibier, volaille, fromage fort etc.

Analyse chimique:

Degré Alcoolique Volumétrique : 13,0 % vol.
pH : 3,54
Acidité totale : 5,7 g/l
Sucre résiduel : 2,5 g/l

Période de maturation:

Élevage en fut de chêne français pendant 12 mois.

Potentiel de vieillissement:

5-8 ans

Certifié par:

Cmi

Emballage:

Bouteille de 750 ml

VIEUX MILLÉSIMES:

2011



DAPHNE NERA

VIN ROUGE SEC

Indication Geographique Protégée "Letrini"



MILLÉSIME 2014

Vinification Particulière

Produit d'une viticulture en lutte raisonnée

Producteur:

MERCOURI ESTATE S.A, Korakochori Ilias, GR-271 31, Grèce
Tel. No: +30 26210 41601, Fax No: +30 26210 41901,
e-mail: mercouri@otenet.gr, website: www.mercouri.gr

Cépages:

100% Mavrodaphne

Lieu de production:

Un vignoble sélectionné de la variété Mavrodaphne, cépage classique du Péloponnèse, du Domaine Mercouri à Korakochori Ilias, sur la côte Ouest du Péloponnèse.

Méthode de production:

Vinification traditionnelle avec une longue macération à froid, pour exprimer au mieux le caractère du cépage. L'extraction des tannins est maîtrisée avec très peu de travail du raisin.

Production 2014:

1,800 bouteilles

Couleur:

Robe violacée très profonde

Arômes:

Belle intensité et qualité aromatique avec des notes de poivre vert, de tabac et de cuir. Bouche riche avec volume, finesse et élégance. Belle finale avec tannins fins et sucrosité.

A accompagner avec:

Viande rouge/blanche grillée, gibier, volaille, fromage fort etc.

Analyse chimique:

Degré Alcoolique Volumétrique : 13.5 % vol.
pH : 3.55
Acidité totale : 5.1 g/l
Sucre résiduel : 2.5 g/l

Période de maturation:

Élevage en fut de chêne français pendant 12 mois.

Potentiel de vieillissement:

5-8 ans

Certifié par:

Cmi

Emballage:

Bouteille de 750 ml

VIEUX MILLÉSIMES:

—



LAMPADIAS

V I N R O S E S E C

Indication Géographique Protégée "Ilia"



M I L L É S I M E 2 0 1 6

Produit d'une viticulture en lutte raisonnée

Producteur:

MERCOURI ESTATE S.A, Korakochori Ilias, GR-271 31, Greece
Tel. No: +30 26210 41601, Fax No: +30 26210 41901,
e-mail: mercouri@otenet.gr, website: www.mercouri.gr

Cépages:

60% Agiorgitiko, 40% Syrah

Lieu de production:

Vignobles du Domaine Mercouri sur la Côte Ouest du Péloponnèse, proche de l'Ancienne Olympie

Méthode de production:

Extraction à froid et fermentation à faible température utilisant des levures (ou bactéries) sélectionnées.

Production 2016:

6,500 bouteilles

Couleur:

Rose clair

Arômes:

Excellente combinaison des caractéristiques de chaque cépage et de la fermentation des arômes

A accompagner avec:

Viande blanche, volaille, poisson grillé, salade, etc.

Analyse chimique:

Degré Alcoolique Volumétrique: 12.5 % vol.
pH : 3.48
Acidité totale : 4.8 g/l
Sucre résiduel : 2.5 g/l

Potentiel de vieillissement:

1-2 ans

Distinctions récentes:

2013

• DECANTER WORLD WINE AWARDS - U.K.
"Lampadias" 2012: Médaille de bronze

2008

• GOURMET AWARDS, Grèce
"Lampadias" 2007: Vin Rosé de l'année

2007

• GOURMET AWARDS, Grèce
"Lampadias" 2006: Distinction

Emballage:

Bouteille de 750 ml

VIEUX MILLÉSIMES:

—



FOLOI

V I N B L A N C S E C

Indication Géographique Protégée "Péloponnèse"

M I L L É S I M E 2 0 1 6

Produit d'une viticulture en lutte raisonnée

Producteur:

MERCOURI ESTATE S.A, Korakochori Ilias, GR-271 31, Greece
Tel. No: +30 26210 41601, Fax No: +30 26210 41901,
e-mail: mercouri@otenet.gr, website: www.mercouri.gr

Cépages:

90% Rouge Roditis, 10% Viognier

Lieu de production:

Vignobles sélectionnés sur les hautes terres de la Préfecture d'Ilia dans la région du Mount Foloi (alt. 450-650 m au-dessus du niveau de la mer) dans l'Ouest du Péloponnèse et sur les coteaux de Aigion située à l'Nord de Péloponnèse, région de Grèce célèbre dans la mythologie pour la qualité des ses vins dont les Centaures se délectaient.

Méthode de production:

Vinification du blanc à faible température, utilisant les levures (ou bactéries) sélectionnées

Production 2016:

40,000 bouteilles

Couleur:

Jaune-vert de cristal

Arômes:

Bouquet délicat aux senteurs bien définies de fleur de citrus et de fruits. Un goût frais et généreux qui tient en bouche. Servir à 12-14° C.

Analyse chimique:

Degré Alcoolique Volumétrique: 13.0 % vol.
pH : 3.00
Acidité totale : 5.7 g/l
Sucre Résiduel : 2.5 g/l

Potentiel de vieillissement:

—

Distinctions récentes:

2015

- THE BALKANS I.W.C., Bulgarie
"Foloi" 2014: Médaille d' argent
- DECANTER WORLD WINE AWARDS, U.K.
"Foloi" 2014: Commended

2014

- DECANTER WORLD WINE AWARDS, U.K.
"Foloi" 2013: Médaille de bronze

2012

- DECANTER WORLD WINE AWARDS, U.K.
"Foloi" 2011: Commended
- THE BALKANS I.W.C., Bulgarie
"Foloi" 2011: Médaille de bronze

Emballages:

750 ml et 375 ml bouteilles

VIEUX MILLÉSIMES:

—





FOLOI FUMÉ

V I N B L A N C S E C

Indication Géographique Protégée "Péloponnèse"

M I L L É S I M E 2 0 1 5

Produit d'une viticulture en lutte raisonnée

Producteur:

MERCOURI ESTATE S.A, Korakochori Ilias, GR-271 31, Greece
Tel. No: +30 26210 41601, Fax No: +30 26210 41901,
e-mail: mercouri@otenet.gr, website: www.mercouri.gr



Cépage:

100% Rouge Roditis

Lieu de production:

Vignobles sélectionnés sur les hautes terres de la Préfecture d'Illia dans la région du Mount Foloi (alt. 450-650 m au-dessus du niveau de la mer) dans l'Ouest du Péloponnèse

Méthode de production:

Vinification du blanc à faible température, utilisant les levures (ou bactéries) sélectionnées

Production 2015:

2,800 bouteilles

Couleur:

Jaune-vert de cristal

Arômes:

Bouquet délicat aux senteurs bien définies de fleur de citrus, de fruits et de vanille issues de la fermentation en fûts. Un goût équilibré et généreux qui tient en bouche. Servir à 12-14° C.

A accompagner avec:

Poisson et fruits de mer, viande blanche ou viande rouge servie avec une sauce blanche ou douce, fromage et fruits.

Analyse chimique:

Degré Alcoolique Volumétrique : 13,5 % vol.
pH : 3.10
Acidité totale : 6.3 g/l
Sucre résiduel : 3.0 g/l

Période de maturation:

4 mois dans de neufs fûts français (Allier)

Potentiel de vieillissement:

1-2 ans

Distinction récente:

2014

• THE BALKANS INTERNATIONAL WINE COMPETITION, Bulgarie
"Foloi Fumé" 2013: Médaille d'argent

2004

• CONCOURS INTERNATIONAL DU VIN, Thessalonique, Grèce
"Foloi Fumé" 2003: Médaille d'argent

Emballage:

Bouteille de 750 ml

VIEUX MILLÉSIMES:

—



KALLISTO

V I N B L A N C S E C

Indication Géographique Protégée "Ilia"

M I L L É S I M E 2 0 1 6

Produit d'une viticulture en lutte raisonnée

Producteur:

MERCOURI ESTATE S.A, Korakochori Ilias, GR-271 31, Greece
Tel. No: +30 26210 41601, Fax No: +30 26210 41901,
e-mail: mercouri@otenet.gr, website: www.mercouri.gr



Cépages:

80% Assyrtiko, 20% Robola

Lieu de production:

Vignobles du Domaine Mercouri sur la Côte Ouest du Péloponnèse, proche de l'Ancienne Olympie

Méthode de production:

Vinification du blanc à faible température, utilisant des levures (ou bactéries) sélectionnées

Production 2016:

8,000 bouteilles

Couleur:

Blanc-vert clair avec de délicats éclats jaunes

Arômes:

Citrus et arômes légers de pelures de citron frais. Un goût équilibré et généreux aux senteurs de poire en arrière-goût.

A accompagner avec:

Poisson et fruits de mer, viande blanche ou viande rouge servie avec une sauce blanche ou douce, fromage (dont fromage bleu). Servir à 10-12° C.

Analyse chimique:

Degré Alcoolique Volumétrique: 13.0 % vol.
pH : 3.10
Acidité totale : 5.6 g/l
Sucre résiduel : 2.5 g/l

Potentiel de vieillissement:

1 an

Distinctions récentes:

2015

- DECANTER WORLD WINE AWARDS, U.K., "Kallisto" 2014: Médaille de bronze
- TEXSOM WINE COMPETITION, U.S.A., "Kallisto" 2013: Médaille de bronze

2014

- BERLINER WINE TROPHY, Allemagne "Kallisto" 2013: Médaille d'or
- ASIAN WINE TROPHY "Kallisto" 2013: Médaille d'argent

2013

- DECANTER WORLD WINE AWARDS, U.K., "Kallisto" 2012: Commended

Emballage:

Bouteille de 750 ml

VIEUX MILLÉSIMES:

—



COMA BERENICES

V I N B L A N C S E C

Indication Géographique Protégée "Ilia"



M I L L É S I M E 2 0 1 6

Produit d'une viticulture en lutte raisonnée

Producteur:

MERCOURI ESTATE S.A, Korakochori Ilias, GR-271 31, Greece
Tel. No: +30 26210 41601, Fax No: +30 26210 41901,
e-mail: mercouri@otenet.gr, website: www.mercouri.gr

Cépage:

100% Viognier

Lieu de production:

Vignobles du Domaine Mercouri sur la Côte Ouest du Péloponnèse, proche de l'Ancienne Olympie

Méthode de production:

Fermentation sur fines lies et bâtonnage dans de nouveaux fûts

Production 2016:

4,000 bouteilles

Couleur:

Jaune aux nuances dorées

Arômes:

Bouquet délicat aux saveurs bien définies de pêche, de pain et de vanille, issues du bois de chêne. Un goût équilibré et généreux qui tient en bouche.

A accompagner avec:

Poisson et fruits de mer, viande blanche ou rouge servie avec une sauce blanche ou douce.
Servir à 12-14° C.

Analyse chimique:

Degré Alcoolique Volumétrique : 13.0 % vol.
pH : 3.18
Acidité totale : 5.5 g/l
Sucre résiduel : 3.0 g/l

Période de maturation:

4 mois aux nouveaux fûts français (Allier)

Potentiel de vieillissement:

1-2 ans

Distinction récente:

2007
• GOURMET AWARDS, Grèce
"Coma Berenices" 2006: 1er Prix

Emballage:

Bouteille de 750 ml

VIEUX MILLÉSIMES:

—



CHORTAIS

VIN ROUGE NATURELLEMENT
DOUX, VIEILLI

MILLÉSIME 2007

Produit d'une viticulture en lutte raisonnée

Producteur:

MERCOURI ESTATE S.A, Korakochori Ilias, GR-271 31, Greece
Tel. No: +30 26210 41601, Fax No: +30 26210 41901,
e-mail: mercouri@otenet.gr, website: www.mercouri.gr

Cépages:

55% Mavrodaphne , 45% Korinthiaki (Raisin du Corinthe)

Lieu de production:

Vignobles du Domaine Mercouri sur la Côte Ouest du Péloponnèse, proche de l'Ancienne Olympie, et vignoble des hautes terres de Vostizza pour les raisins secs

Méthode de production:

Après la récolte, les raisins sont séchés à demi-soleil. Ensuite vient le temps de la fermentation, qui est arrêtée au moment favorable par refroidissement et en suite le vin mûrit pendant 5 années aux fûts de chêne français. Le stockage en fûts, le contrôle de l'oxydation et le repos en bouteille font le caractère de ce vin.

Production 2007:

1,200 bouteilles

Couleur:

Rouge clair à l'aspect vieillissant

Arômes:

Saveurs intenses et veloutées de caramel et chocolat. Une structure harmonieuse et ferme avec de délicats tannins.

A accompagner avec:

Fruits, séchés ou non, fromage bleu (Roquefort, etc), gâteaux au chocolat et en tant que pur vin de dessert

Analyse chimique:

Degré Alcoolique Volumétrique : 15,0 % vol.
pH : 3,80
Acidité totale : 6,6 g/l
Sucre résiduel : 100 g/l

Potentiel de vieillissement:

Plus de 15 ans

Conditionnement:

Bouteille de 500 ml

Distinction récente:

2014

• I.W.C. MUNDUS VINI, Allemagne
"Chortais" 2006: Médaille d'argent

2013

• I.W.C. MUNDUS VINI, Allemagne
"Chortais" 2005: Médaille d'or

2011

• I.W.C. MUNDUS VINI, Allemagne
"Chortais" 2003: Grande Médaille d'or

Emballage:

Bouteille de 500 ml

VIEUX MILLÉSIMES:

2004, 2003, 2001, 2000, 1999, 1997





BELVEDERE

VIN ROUGE NATURELLEMENT
DOUX, VIELLI

MILLÉSIMÉ 2013

Produit d'une viticulture en lutte raisonnée

Producteur:

MERCOURI ESTATE S.A, Korakochori Ilias, GR-271 31, Greece
Tel. No: +30 26210 41601, Fax No: +30 26210 41901,
e-mail: mercouri@otenet.gr, website: www.mercouri.gr

Cépage:

100% Malvasia Aromatica

Lieu de production:

Vignobles du Domaine Mercouri situés à Korakochori Ilias, proche de l'Ancienne Olympie, sur la Côte Ouest du Péloponnèse

Méthode de production:

Après les vendanges, les raisins séchent au soleil pendant 5 à 8 jours. En suite nous commençons la fermentation en contrôle précis de la température. Lorsque nous avons la réalisation du degré alcoolique désiré, la fermentation est arrêtée par refroidissement aux températures très basses. C'est un vin naturellement doux, vieilli en fûts français (Vosges) pendant 12 mois.

Production 2013:

1,200 bouteilles

Couleur:

Doré aux éclats orangés

Arômes:

Intense expression variétale et arômes de miel

Goût:

Toucher velouté, assez épais avec le temps. Complexe, avec un très bon équilibre entre douceur, acidité, alcool et fini fruité.

A consommer:

Frais, entre 8 et 10° C

Analyse chimique:

Degré Alcoolique Volumétrique : 13.5 % vol.
pH : 3.50
Acidité totale : 5.70 g/l
Sucre résiduel : 80 g/l

Potentiel de vieillissement:

Au moins 4 à 5 ans

Conditionnement:

Bouteille de 500 ml

Distinctions récentes:

2014

- I.W.C. MUNDUS VINI, Allemagne
"Belvedere" 2014: Médaille d'or

2011

- I.W.C. MUNDUS VINI, Allemagne
"Belvedere" 2011: Médaille d'or

2009

- GOURMET AWARDS, Grèce
"Belvedere" 2006: Vin de l'année

Emballage:

Bouteille de 500 ml

VIEUX MILLÉSIMÉS:

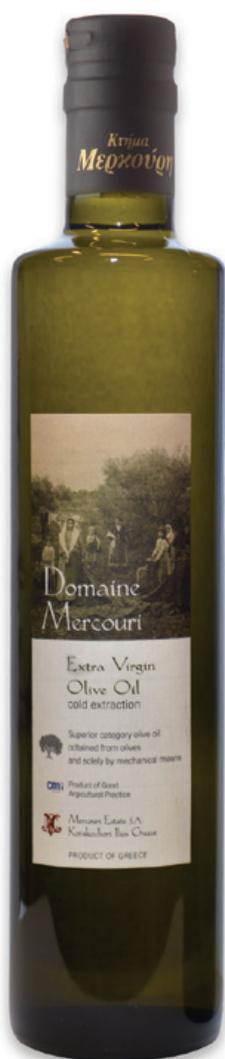
—





DOMAINE MERCOURI

HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE EXTRAIT À FROID



RENDEMENT 2016/17

Produit d'une agriculture en lutte raisonnée

Producteur:

MERCOURI ESTATE S.A, Korakochori Ilias, GR-271 31, Greece
Tel. No: +30 26210 41601, Fax No: +30 26210 41901,
e-mail: mercouri@otenet.gr, website: www.mercouri.gr

Variété:

«Koroneiki»

Lieu de production:

Oliviers du Domaine Mercouri sur la Côte Ouest du Péloponnèse, proche de l'Ancienne Olympie

Production 2016/2017:

5,000 bouteilles

Couleur:

Jaune-doré aux reflets verts

Arômes:

Arômes fruités, délicats mais intenses, de poire mûre, de sauge et de laurier-rose aux goûts généreux et équilibrés

Analyse chimique (au moment de l'embouteillage):

Acidité: 0.31%
K 270 : 0.16
K 232 : 1.5
DK : 0.005

Traces de pesticides:

Aucune détectée

Meilleure sous:

18 mois

Conditionnement:

Bouteille de 500 ml ou 5.0 L en boîte

Distinction récente:

2016

- ATHENA INTERNATIONAL OLIVE OIL COMPETITION
"Domaine Mercouri Olive Oil" 2015/16:
Medaille d'argent

2007

- DER FEINSCHMECKER SPECIAL OLIVENÖL
"Domaine Mercouri Olive Oil" 2006/7: Distinction