

# AMISTAT

## Dossier de presse, sommaire

- PAGE 1** Ils ont imaginé leur vin
- PAGE 2** Premier millésime. « Ça y est on l'a fait le vin qui nous plaît »
- PAGE 3** Exclusivement des vieilles vignes pour leur enracinement profond
- PAGES 4-5** Bien entendu, tout se fait à la main
- PAGE 6** Julien un autodidacte intuitif
- PAGE 7** Olivier, à 17 ans un verre de Pomerol fait naître sa passion
- PAGE 8** Amistat blanc
- PAGE 9** Amistat rouge
- PAGE 10** L'avenir d'Amistat



### AMISTAT

4 Plaça del Castell 66300 LLUPIA

Contact : Julien Ditté

06 16 82 22 04 - [www.amistat.news](http://www.amistat.news) • [julien.ditte@amistat.news](mailto:julien.ditte@amistat.news)

### RELATIONS PRESSE

Christine Ontivéro

52, av. de Grande Bretagne 66000 PERPIGNAN

Tél. : 04 68 51 10 89 • [www.christineontivero.com](http://www.christineontivero.com) • [ontivero@wanadoo.fr](mailto:ontivero@wanadoo.fr)

# AMISTAT, amitié en catalan

Celle qui unit Julien Ditté et Olivier Cazenave  
en une passion commune pour **LE GRENACHE**,  
a donné naissance à deux remarquables créations : **un rouge** et **un blanc**,  
Vins de France parce qu'ils sont marginaux.

Julien, originaire de Perpignan, était maître de chais à Saint-Emilion,  
Olivier venait de quitter Château Online pour acheter Château de Bel,  
ils habitaient Arveyres

leurs enfants jouaient ensemble au rugby...  
leur rencontre s'inscrit dans la durée d'une amitié fidèle.



# Ils ont imaginé leur vin

## Ils l'ont imaginé et ils l'ont « construit ».

Construction, un mot que l'on utilise rarement pour parler de vin.

C'est pourtant le terme qui paraît le plus adapté à la démarche de Julien et Olivier parce qu'ils ont choisi de sélectionner des vignes, matrices du vin pensé et conçu « de toutes pièces » pour le plaisir qu'il leur procurerait et nous procurerait. Ce vin, d'une insolente fraîcheur, reflète l'énergie du vignoble des Aspres, un terroir du Roussillon « discret » mais qui est en train de révéler sa grande distinction.

Julien connaît bien les vignes à grenache du Roussillon, de la Catalogne Sud et de la Vallée du Rhône. Son palais averti a repéré que les vins les plus fins de Châteauneuf-du-Pape naissent sur les terres de safres alors que ceux provenant des sols de galets roulés manifestent une certaine opulence.



## Il lui fallait trouver un sol similaire, CHEZ LUI, en Catalogne Nord.

Bien que réputés, les sols schisteux et solaires de la Vallée de l'Agly ne pouvaient satisfaire l'attente des deux amis. C'est dans ce fameux terroir des Aspres qu'ils ont trouvé les vignes idéales pour créer un vin qui ne ressemble à aucun autre. Précisément chez un ami vigneron dont le père et le grand-père, bien avant lui, n'ont jamais utilisé de désherbants. Terres âpres (aspres), tantôt sous le souffle de la Tramontane, tantôt sous celui de la Marinade, ces schistes dégradés offrent au raisin l'acidité et la fraîcheur nécessaires pour profiler des vins délicats, fruités, tout en grâce et en pureté.

# 2011, premier millésime, « Ça y est on l'a fait le vin qui nous plaît »

Comme deux enfants qui viennent de gagner au jeu, Julien et Olivier s'ébrouissent devant leurs 3 000 premières bouteilles de millésime 2011.

**Leur vin rouge rouge** est exactement ce qu'ils imaginaient et, en plus, il est immédiatement salué au Concours International du Grenache à Perpignan. Ce n'est pas tant cette récompense qui les satisfait, même si ça fait toujours plaisir d'être reconnu par ses pairs, mais le jus que contiennent ces 3 000 flacons.

**AMISTAT voit le jour en blanc** presque par hasard. Les deux complices n'y avaient pas vraiment songé. Lorsqu'ils apprennent qu'une vieille vigne de grenache blanc allait être arrachée, ils se disent « *faut pas hésiter, on doit la sauver* ». Le contenu des 1 000 bouteilles soulève leur enthousiasme ainsi que celui de leurs clients.

Lorsque Olivier veut épater des amis, il ouvre une bouteille d'AMISTAT blanc. La forte personnalité de ce vin les surprend et les séduit.



# Exclusivement des vieilles vignes pour leur enracinement profond



Ils louent 4 parcelles disséminées sur la commune de Tresserre, exclusivement des vieilles vignes, plantées entre 1947 et 1955. Julien explique ce choix : « *les vignes des années 70, poussées à grand renfort d'engrais chimique, sous des camisolles de plastique, ne nous intéressent pas. Leurs racines sont trop superficielles. On ne peut créer un vin profond sans un enracinement profond.* » Ils n'interviennent pas sur l'équilibre de la vigne. **Ils la laissent faire parce qu'elle aime ça. Pas de rognage, pas d'effeuillage, c'est cette belle liane qui décide.** Le travail des sols se fait tout en douceur pour ménager ces vieux pieds.

Lorsque son activité de maître de chai freelance le lui permet, Julien vient prêter main forte à son ami vigneron choisi pour son travail de la vigne respectueux de l'éco système, sans revendication de label. Car c'est bien entendu Julien qui pilote le DOMAINE AMISTAT puisqu'il réside en Roussillon.



Plus tard, les manquants, parce qu'il y en a forcément dans les anciennes parcelles, seront remplacés par complantation. C'est plus laborieux car il faut faire attention aux autres souches, mais les deux amis privilégient ce choix à un arrachage massif de leurs précieux ceps presque septuagénaires. **Ils ne le diront jamais assez, seules des vignes aussi vieilles peuvent donner un jus aussi remarquable.**

Et en plus, même si ce n'est pas le critère déterminant, du fait de leur grand âge, leur rendement ne dépasse jamais 25 hl/ha.



# Bien entendu tout se fait à la main

## Aucun raisin abîmé n'est convoyé en cave

Quand sonne l'heure des vendanges, les raisins sont donc coupés à la main. Julien contrôle tous les rangs. Seules les belles grappes, gorgées d'énergie, rentrent en cave.

Les grenaches gris et blancs, associés à du macabeu, sont pressurés directement. Julien pensait que ces macabeus apporteraient la touche d'acidité nécessaire à l'assemblage. En réalité, l'acidité du blanc AMISTAT provient essentiellement du pH de ces schistes dégradés « *ce qu'on n'aurait pas eu avec des sols calcaires* » souligne t'il.

« *On ne s'attache pas à protéger les vins en début de vinification avec du soufre. Le débourage se fait à la dégustation. C'est vraiment quand on commence à sentir des sensations désagréables en bouche, qu'on éclaircit les jus, mais très faiblement, car nous souhaitons garder toute la matière* ».

Ces jus sont ensuite transférés dans des demi-muids de 600, 500 et 400 l de chêne français (Darnajou Magrenan), chauffés à basse température où ils effectuent une très lente fermentation, exclusivement avec les levures indigènes. D'abord alcoolique, puis malolactique. C'est à ce moment du parcours, et seulement là, qu'intervient un très léger sulfitage, pour les nettoyer de micro organismes qui pourraient s'avérer gênants.

Ils ne sont pas filtrés avant la mise en bouteilles sauf dans des millésimes plus compliqués, comme 2013, mais légèrement, sur des terres blanches, très lâches. Il ne s'agit pas de rechercher « *du brillant* » mais une certaine stabilité pour une bonne conservation en bouteille sans avoir recours à un excès de sulfites.



« Pour les rouges, on recherche essentiellement la maturité. Sans penser au degré. On l'oublie tant la fraîcheur des sols se reflète dans celle des vins. On protège les jus de l'oxydation ». Pour ce faire, les grains sont soigneusement triés sur une table transformée par Julien, de sorte que, de l'égrappoir placé devant le tapis roulant, tombent des raisins méticuleusement examinés par 4 paires d'yeux intransigeants. Ensuite, les jus sont protégés par du gaz carbonique, avant de fermenter longuement entre 15°C et 25°C. **Les cuves sont pigées à la main, à l'aide d'une fourche, afin d'humidifier le marc tout en douceur, pour respecter l'extraction sans hyper extraction.** Quand il est suffisamment mouillé, il n'y a plus d'intervention

Selon les millésimes, un léger sulfitage permet de stopper toute activité fermentaire avant la période d'élevage en foudres de 20 hl, provenant de la maison Mastrobottaio que Julien Ditté représente en France. Elle s'approvisionne dans les forêts de Slavonie (Croatie).

Foudres et demi-muids, accueilleront des vins pendant plus de 10 ans. Julien privilégie les grands contenants pour une prise de bois plus lente et surtout moins interventionniste.

Les deux amis ne sont pas pressés par une nécessité économique. Leur volonté est, par dessus tout, de faire les vins qu'ils aiment.

## Des bouteilles bouchées à la cire

Les vins avec un taux de soufre très bas peuvent s'oxyder plus facilement que les autres, particulièrement s'agissant du grenache qui est, par essence, un cépage oxydatif. Donc, après avoir protégé les vins au maximum pendant la vinification de manière différente entre les blancs et les rouges, Julien les préserve en les fermant avec une cire souple qui empêche le moindre soupçon d'oxygène de passer. Il n'est pas nécessaire de casser la cire autour du goulot, il suffit de planter le tire bouchon dedans. Le sceau le dessus : une manière élégante d'éviter que la cire ne « bulle ».



**Les vins AMISTAT n'ont aucun intérêt à être carafés ni ouverts à l'avance.** Leur meilleure expression se développe dès l'ouverture de la bouteille en maintenant une température de service constante de 12°C pour le blanc et de 16°C pour le rouge.

**AMISTAT blanc et rouge conservent toutes leurs qualités, même après quelques jours d'ouverture,** dès lors qu'ils sont soigneusement rebouchés et gardés dans un réfrigérateur.

## Julien, un autodidacte intuitif (millésime 1969)

Après avoir obtenu son BTS agro alimentaire, Julien effectue un stage chez Listel sur le thème du bouchage et de la chaîne d'embouteillage. Son premier contact avec le vin. Les prémices d'une passion. En 1992, il est embauché par la Maison Pairot à Céret, société qui fournit des bouchons aux grandes marques de Champagne, pour créer un laboratoire de contrôle qualité. Robert Pairot à la tête de cette maison familiale, lui désigne, dans ses locaux, une pièce d'environ 25 m<sup>2</sup> et lui dit « *voilà ton budget, débrouille toi pour organiser ce laboratoire* ». À ce poste, il côtoie des maîtres de chais réputés dans le monde du vin et surtout de grandes maisons champenoises.



Six ans plus tard, Robert Pairot vend son entreprise. Julien saisit l'opportunité de « s'expatrier », dans le Bordelais, pour mettre en place une démarche qualité dans plusieurs domaines (Grand Barrail, La Marzelle, La Grangère, Grand Lartigue, L'Apolline).

*« Je savais organiser, mon rôle était de maîtriser la méthode de travail mais... Je ne savais pas vinifier. C'est à force de côtoyer différents spécialistes et conseillers, que je me suis fait ma propre idée de la création d'un vin. J'ai d'ailleurs pris le risque de vinifier un Grand Cru Classé sans soufre en 1999 sans que personne ne le sache. C'était audacieux, et risqué, je sais, mais j'en avais envie ».* Par la suite il devient responsable technique de « Château La Marzelle ».

C'est là qu'il se spécialise dans l'affinage des vins sous bois, ayant toute latitude pour procéder à autant d'essais que nécessaires.

Embauché par un grand tonnelier dans les années 2006, il finit par s'agacer car ses supérieurs, sous couvert d'un conseil donné aux vigneron, exerçaient en fait une pression commerciale qui n'était pas de son goût. Ce conseil, il choisit donc de le donner en quittant l'entreprise concernée pour s'installer à son compte en 2010, proposant barriques, demi-muids ou foudres de différentes maisons, suivant les besoins de ses clients situés principalement sur le pourtour méditerranéen et en Catalogne Sud. Il est agent exclusif en France pour la maison Mastrobottai, basée à Udine en Italie, et ambassadeur des tonneliers Darnajou à Saint-Emilion, Trémeaux en Bourgogne, Magrenan en Espagne.

Julien ne détient pas le savoir scientifique des œnologues. Il se fie à son intuition et à sa compréhension de l'observation de Dame Nature.



## Olivier, à 17 ans un verre de Pomerol fait naître sa passion (millésime 1964)

*« Julien et moi habitons dans le même village, Arveyres, À l'époque, il était maître de chai à Saint-Emilion. On s'est connus en 2003 par l'intermédiaire de nos enfants respectifs. Très vite on s'est trouvé de nombreux points communs, notamment sur notre vision du vin ».*

Olivier est vigneron dans trois domaines, Château de Bel en Bordeaux Supérieur (8 ha), Clos du Canton des Ormeaux en Pomerol (70 ares), Aux Plantes en Saint-Emilion Grand Cru (1 ha 50) et il est, en plus, fermier à Montagne Saint-Émilion. Son parcours dans le vin l'a conduit d'une société de négoce spécialisée dans le commerce de petits châteaux du Bordelais - Oenoalliance - à la création de Château Online dont il était co-fondateur, pour enfin devenir vigneron, métier qu'il exerce depuis 2003.



Son cursus universitaire ne devait pourtant pas le conduire sur le chemin du vin : préparation Normal Sup, Lettres, Philo, Sciences Po Bordeaux puis le Celsa à Paris, institut qui dépend de la Sorbone. Mais... il avait contracté le virus à l'âge de 17 ans. À l'époque, sa famille installée dans la région de Libourne côtoyait beaucoup le monde du vin. À l'occasion de la célébration de fin de vendanges à Saint-Emilion, « la Gerbebaude », il tombe, par hasard, sur une bouteille de Pomerol. Il se sert un verre. Un instant magique dans le brouhaha d'une fête où les esprits sont quelque peu avinés. Depuis la passion pour le vin et pour le Pomerol ne l'a jamais quitté malgré ses longues études.

C'est au moment où il cède ses parts dans Château Online, en 2001, qui décide d'acheter Château de Bel.

*« Julien m'a fait découvrir le grenache et une autre manière de faire le vin. À Bordeaux, tout est maîtrisé, contrôlé, les ceps sont alignés comme de bons soldats, on accède au vignoble par de belles routes... Dans le Roussillon, j'ai rencontré de vieilles vignes au gobelet exubérant, un côté sauvage, voire indiscipliné qui m'a emporté. Avec Julien, nous nous sommes dit qu'il fallait faire naître un vin, NOTRE VIN, sur ces terres. Nous décidons de tout ensemble, mais, bien entendu, comme Julien est dans la région, c'est lui qui suit les différentes étapes de la vinification. AMISTAT, c'est une grande part de nous, de ce que nous aimons, une grande liberté, une belle amitié ».*

# AMISTAT BLANC et ROUGE

**Terroir** : Aspres, Catalogne française. Sols acides de schistes dégradés. Vallonnements de faible altitude 100 à 150 m.

**Climat** : Méditerranéen. Forte influence de la Tramontane, vent dominant Nord-Ouest. Ensoleillement supérieur à 200 jours par an. Influence maritime.

## AMISTAT BLANC

### Vin de France

**Cépages** : 40 % grenache gris, 30 % macabeu, 20 % grenache blanc cueillis à la main à parfaite maturité. Vignes plantées entre 1950 et 1960.

**Vinification** : assemblage des cépages, pressurage long grappes entières. Léger débourage. Sulfitage : 2 à 4 g/l. Fermentation alcoolique et malolactique en demi-muids de chêne français (Darnajou, Magrenan).

**Elevage** : 12 mois dans ces mêmes demi-muids avec bâtonnage des lies. Soutirage direct et mise en bouteilles par gravité avec filtration légère sur terre blanche, uniquement quand c'est nécessaire, comme, par exemple, en 2013.

**Dégustation** : parfums puissants de fleurs blanches, de noix fraîche, de coing, de mirabelle, de fruits blancs juteux, de kumquat, soulignés d'épices, se fondant dans une bouche ronde et harmonieuse, témoignage d'un élevage parfaitement maîtrisé avec une légère acidité en finale qui lui donne du relief.

**Service** : à une température de 12°C il est remarquable sur un risotto à la truffe, une courge caramélisée à la châtaigne, des poissons à la planxa, ainsi que toute la cuisine méditerranéenne forte en goût à base de poivrons rouges, de tomates bien mûres, d'anchois...Bel accord sur une tarte aux mirabelles.

**Capacité de garde** : 10 ans

**Production annuelle** : 3 000 bouteilles.

**Prix public TTC** : 20 à 25 euros. En vente chez une trentaine de cavistes à Paris, Bordeaux, Toulouse, Marseille, Aix en Provence, Brive...

A l'Export en Espagne (Barcelone, région que Julien connaît bien), en Suisse, Allemagne, USA, Japon, Grande Bretagne, Singapour.

# AMISTAT ROUGE

## Vin de France

**Cépage** : 100 % grenache noir, cueilli à la main à parfaite maturité. Vignes plantées entre 1947 et 1955.

**Vinification** : après égrappage, macération en cuves polyester durant à 3 à 6 semaines, suivant les millésimes. Il s'agit de rechercher l'équilibre en bouche. Avec un temps trop court on profile un côté facile et doux, avec un trop long cela peut donner un caractère strict, voire rustique. Température de fermentation de 15°C à 25°C. Délestages. Pigeages manuels « *a visto de naz* » (à vue de nez) car Julien Ditté explique qu'il n'y a pas UNE recette, celle-ci dépendant vraiment du millésime. Il insiste beaucoup sur ce point.

**Eleavage** : 12 mois en foudres neufs de 20 hl, chêne de Slavonie (Croatie) de chez Mastrobottaio, avec bâtonnage des lies. Soutirage direct et mise en bouteilles par gravité sans filtration.

**Dégustation** : les fruits rouges frais, légèrement acidulés, explosent dans une bouche d'une remarquable fraîcheur. Quelques notes épicées lui donnent beaucoup de relief. L'attaque est précise, franche, riche. Son amplitude grandit et évolue vers une structure tannique tout en rondeur.

**Service** : à 16°C il apprécie la compagnie de la cuisine épicée, aux accents orientaux, ainsi que de nombreux plats du patrimoine gastronomique français : bouillabaisse, agneau de 7 heures, tendrons de veau laqués, boulettes de viande à la sauce tomate épicée (les fameuses boles de picolat catalanes), gibiers. Il peut soutenir les desserts peu sucrés au chocolat, les salades de fruits rouges à la menthe, au thym ou au basilic.

**Production annuelle** : 3 000 bouteilles

**Prix public TTC** : 20 à 25 euros. En vente chez une trentaine de cavistes à Paris, Bordeaux, Toulouse, Marseille, Aix en Provence, Brive...

A l'Export en Espagne (Barcelone, région que Julien connaît bien), en Suisse, Allemagne, USA, Japon, Grande Bretagne, Singapour.

# L'AVENIR D'AMISTAT

Julien Ditté, Catalan, Olivier Cazenave, Bordelais ont scellé leur amitié dans ce beau projet. Tous deux évoluent dans le monde du vin depuis de nombreuses années.

Julien conseille différentes propriétés pour l'élevage des vins. Olivier cultive ses trois propriétés en appellation Bordeaux Supérieur, Pomerol, Saint-Emilion Grand Cru.

Petite entreprise artisanale, entièrement auto financée, AMISTAT a pour objectif de prospérer sur ses fonds propres pour un développement durable.

Aujourd'hui, Olivier et Julien travaillent sur 4 parcelles, totalisant 5 hectares, mais seulement un tiers (ou la moitié, suivant les millésimes) de cette superficie produit leurs 3000 bouteilles de blanc et leurs 3000 bouteilles de rouges.

Ils envisagent de croître un petit peu, mais de manière raisonnable, pour atteindre 10 000 bouteilles et donc de cultiver leur petite superficie comme un jardin.

Avec le millésime 2015, un rosé donnera une idée de la structure du grenache gris sans élevage sous bois, un rosé taillé pour la garde, destiné à la restauration, afin de compléter la valorisation de ce terroir avec une 3ème couleur et surtout un 3ème parfum ! Un rosé qui aura de la couleur et du goût !

