

**Olivier Chabanis**,  
épicurien et passionné  
du vin, créé des vins qu'il  
aime déguster. Des vins  
patiemment élaborés, alliant  
tradition des méthodes et  
modernité des techniques, avec  
l'objectif de donner à ceux-ci le  
meilleur du raisin.

Ses vins sont issus des cépages  
les plus nobles de la Vallée du  
Rhône (grenache, syrah, cinsault  
et mourvèdre en rouge, vigne  
roussanne et marsanne en blanc).  
La diversité des terroirs permet  
d'élaborer une large gamme de  
vins, des plus concentrés aux  
plus fruités. Au vignoble, il veille à limiter les rendements  
et accroître l'exposition foliaire pour enrichir chaque  
raisin, pratique la lutte raisonnée afin de préserver  
l'environnement et de récolter des raisins sains, réalise  
des vinifications parcellaires pour respecter l'identité de  
chaque terroir.

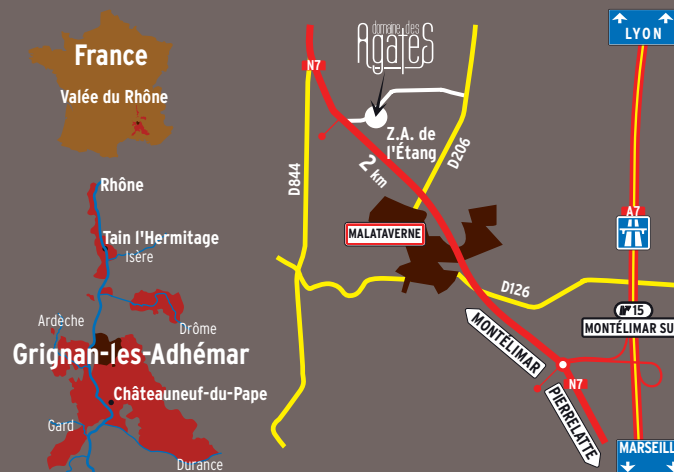
Il pratique une extraction  
adaptée à la richesse  
aromatique de chaque  
parcelle pour donner un  
support tannique aux  
vins qui le méritent ; ses  
vins acquièrent ainsi un  
maximum de concentration  
aromatique tout en  
gardant suffisamment  
d'élégance.

Olivier Chabanis vinifie le plus naturellement possible.  
Ses crus sont élevés en partie en cuve béton afin de  
stabiliser les températures et favoriser le dépôt naturel.  
L'autre partie est élevée en fûts de chêne afin d'oxyder  
lentement le vin pour accroître sa richesse aromatique et  
d'harmoniser les tannins des vins. Il réalise les assemblages  
avec le plus grand respect du potentiel de chaque cuve en  
veillant à l'harmonie de chaque vin.

Il a construit sa cave en briques alvéolées pour lui donner  
une isolation efficace et naturelle. Son intérieur a été  
conçu de manière vaste pour un meilleur confort de travail.  
La disposition du matériel  
et de la cuverie vise à  
privilégier les transferts  
de vins par gravité afin de  
préserver toute leurs  
richesses. Poussez la porte  
et venez vous imprégner de  
l'âme du vigneron.



domaine des  
**Agates**



domaine des  
**Agates**

Chemin de l'Étang  
26780 - Châteauneuf du Rhône - France  
GSM : 00 33 (0) 6 03 09 50 63  
Fax : 00 33 (0) 4 75 90 75 59  
e-mail : [info@domainedesagates.com](mailto:info@domainedesagates.com)  
[www.domainedesagates.com](http://www.domainedesagates.com)

Création/Photos : Stéphane Bergero/de.signs2be.me - Photo Olivier Chabanis : David Ferry/le Vin en Tête



GRIGNAN  
AU CŒUR DE LA VALLÉE DU RHÔNE