



Grands vins du Sud – élancés, vibrants et identitaires.



LE DOMAINE AUJOURD'HUI

Une vigneronne, une signature

Sur les coteaux de Calce, au pied des Pyrénées, l'aventure de l'Horizon a commencé tout petit, dans un ancien garage reconverti en cave. Le domaine a depuis pris ses quartiers dans un chai plus spacieux à Montner, sans rien perdre de son âme artisanale. À la barre : Emmanuelle Maltas, épaulée par Joachim Christ.



VIGNERONNE & MAÎTRE DE CHAI

Emmanuelle Maltas

Formée au Domaine Clavel, maison historique du Languedoc, Emmanuelle Maltas a rejoint l'Horizon en 2020. Depuis, rien ne se fait sans elle : de la taille à la mise en bouteille, elle conduit chaque étape. Les débuts ont fait du bruit : Decanter a salué son Blanc 2020 d'un « Outstanding », le consacrant meilleur vin blanc du Sud de son millésime.

Son cap : des vins vivants et élancés, taillés pour la garde, qui rayonnent d'énergie.

Joachim Christ

Associé de la première heure et négociant en vins en Allemagne, Joachim Christ est l'homme des idées neuves. C'est aussi lui qui porte la voix du domaine bien au-delà des frontières.



Notre façon de travailler

2006 fondé par Thomas Teibert & Joachim Christ	13 ha de vignes à Calce et Montner	80 ans + pour nos plus vieilles vignes, dont 4 ha centenaires	depuis 2008 en biodynamie	~12 hl de rendement par hectare
---	---	---	---	--



SOL

Calcaires, schistes, marnes

Des sols très caillouteux et pauvres. Les vieilles vignes s'enracinent en profondeur et donnent peu – au profit de la minéralité, de la concentration et de la fraîcheur.



VIGNOBLE

Biodynamie

En bio dès le départ, en biodynamie depuis 2008. Le domaine bénéficie d'un encépagement diversifié, avec notamment des Grenaches noirs et gris, des Carignans, des Syrahs, des Macabeus et des Muscats.



CHAI

Infusion plutôt qu'extraction

Fermentations spontanées aux levures indigènes, environ douze mois d'élevage en grands foudres de 500 à 3 000 litres.

LES VINS

Trois gammes, une signature

Élancés, vivants et pleins d'énergie : des vins fidèles à leur identité méditerranéenne, d'une fraîcheur singulière. Ils se distinguent par l'âge des vignes, les parcelles, ainsi que par la durée et la qualité des élevages, qui donnent naissance à nos trois gammes : Mar i Muntanya, Esprit de l'Horizon et Domaine de l'Horizon.

Mar i Muntanya

« Mer et montagne » – des raisins issus de jeunes vignes cultivées en agriculture biologique. Des élevages courts pour des vins tout en fraîcheur, accessibles dès leur jeunesse.

Blanc Macabeu, Grenache blanc, Roussanne

Rosé Grenache noir, Carignan, Syrah

Rouge Carignan, Syrah, Grenache noir

Esprit de l'Horizon

Les vins identitaires du domaine, issus de nos vignes de 20 à 80 ans.

Cœur Blanc Muscat

Cœur Orange Muscat

Esprit de l'Horizon Blanc Macabeu, Muscat

Esprit de l'Horizon Rouge Syrah, Carignan

Pure Syrah Syrah

Domaine de l'Horizon

Les vins de nos plus vieilles parcelles autour de Calce : des vignes de 80 à 120 ans, travaillées exclusivement à la main, aux rendements très faibles, élevées en demi-muids de 600 litres.

Blanc & Grande Réserve Macabeu, Grenache gris

Rosé Grenache noir

Rouge & Grande Réserve Carignan, Grenache noir

Domaine de l'Horizon

www.domaine-horizon.com

Emmanuelle Maltas • +33 6 95 43 65 68
me@domaine-horizon.fr

Envie d'en savoir plus ? Une question ?
Écrivez-nous, nous vous répondrons avec plaisir.

Joachim Christ • +49 151 19165178
cj@domaine-horizon.fr

