

FAIRE LES VINS DE [CE] PAYSAGE
LÉZIGNAN- CORBIÈRES
AOP CORBIÈRES | AOP MINERVOIS

S É R A M E
[CHÂTEAU DE]

CHÂTEAU
D'ARGENS



ANNE, CORALIE & MARIE-CATHERINE : TROIS SOEURS & UNE VISION

NOTRE VIN, FRUIT DE [CE] PAYSAGE

SÉRAME
[CHÂTEAU DE]

CHÂTEAU
D'ARGENS

Anne Besse et ses sœurs ont accepté l'héritage d'une terre et d'une question essentielle : celle de l'impact qu'on choisit d'avoir.

Sur un lieu, des personnes, soi et les autres.
Sur le monde d'aujourd'hui et celui de demain.

Et à cette question, elles ont choisi de répondre en se concentrant sur le paysage.

Car ce dernier n'est pas condamné à être un espace de monoculture viticole. Et les grands terroirs délaissés depuis longtemps peuvent être soignés.

De fait, le vin n'est pas un "simple produit". Il témoigne de notre considération pour les terroirs et le vivant.

Alors les trois sœurs ont décidé de réintroduire du beau, du vivant, du divers, du moins pratique et du plus sauvage dans ce paysage. Elles ont décidé de lui redonner vie et d'en faire la clé de l'évolution des vins de Sérame.

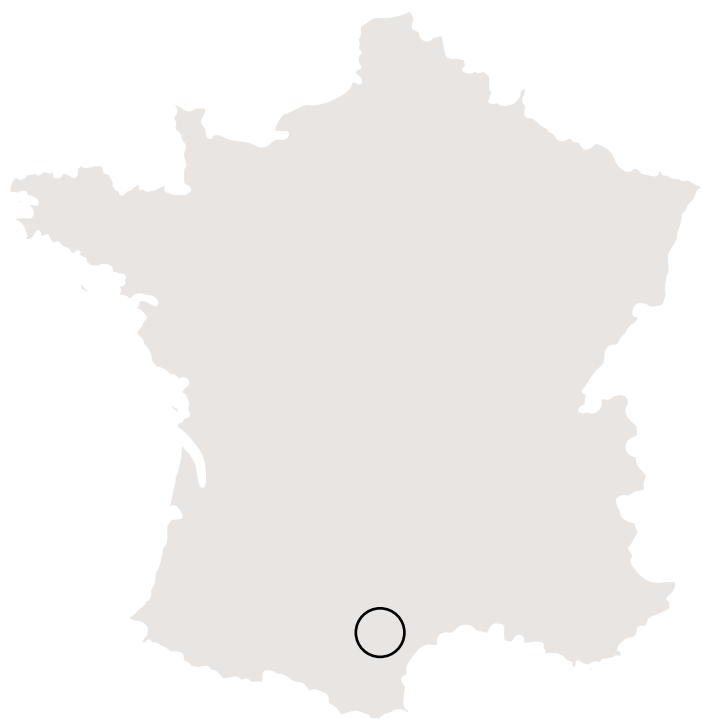
L'idée était simple : ne pas suivre "une recette pour grands crus", mais bousculer le paysage, en faire un espace de lien, d'échange et de vitalité entre êtres vivants.

Avec cette certitude aujourd'hui vérifiée : "De ces liens naîtront de grands vins : les vins de [CE] paysage."

Anne Besse, dirigeante du Château de Sérame, œuvre chaque jour à concrétiser la vision imaginée avec ses sœurs.

SÉRAME
[CHÂTEAU DE]

CHÂTEAU
D'ARGENS



SÉRAME
[CHÂTEAU DE]

CHÂTEAU
D'ARGENS

CHÂTEAU DE SÉRAME FAMILLE D'EXÉA



NARBONNE



BÉZIERS



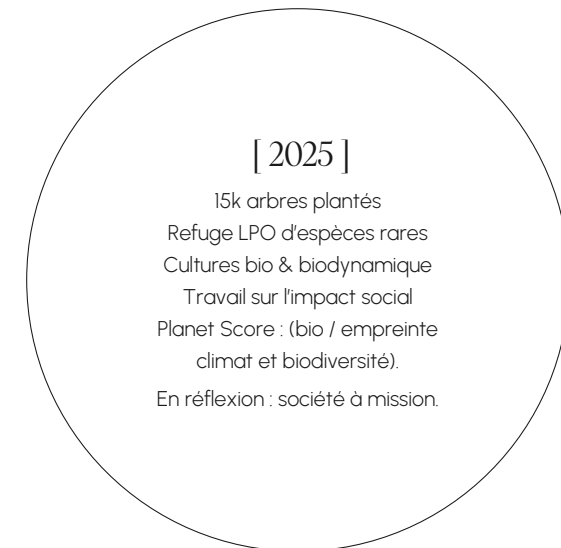
MONTPELLIER



PERPIGAN

CHÂTEAU
D'ARGENS

SÉRAME
[CHÂTEAU DE]



[2025]

15k arbres plantés
Refuge LPO d'espèces rares
Cultures bio & biodynamique
Travail sur l'impact social
Planet Score : (bio / empreinte
climat et biodiversité).
En réflexion : société à mission.

UNE HISTOIRE [EN CINQ TEMPS]

[T1]

Partir des sols, en distinguer
les subtilités

Deux AOP : Corbières + Minervois.
Sols très anciens des
"Hautes Terrasses de Grave" &
des coteaux graveleux. Sols
drainants, bordés de forêts.

[T2]

Considérer la vigne comme
un monde. Le découvrir pour
mieux le protéger.

Inventorier toutes ces espèces
cachées, plantes, insectes et oiseaux
et comprendre leurs besoins
pour mieux les accueillir.

[T3]

Prendre de la hauteur,
observer les mosaïques
oubliées et les réinscrire

Planter des arbres, des haies.
Favoriser ce lien entre le végétal
et toutes les créatures.
Que l'écosystème soit vertueux :
des haies pour contenir l'eau,
héberger les oiseaux, orienter
les chauves-souris.

[T4]

Clarifier nos idées et fédérer
les bonnes personnes autour
du projet

Trouver ceux qui auront à cœur
d'évoluer en même temps que
le paysage et les vins. Ceux qui
comme nous, seront
les ambassadeurs
de ce paysage.

[T5]

Ensemble, faire notre vin. Le
fruit d'une attention
au paysage

DEUX TERROIRS,
DEUX INTENTIONS,
DEUX CHÂTEAUX :

S É R A M E CHÂTEAU
[CHÂTEAU DE] D'ARGENS

*“Faire les vins de
[Ce] paysage”*



S É R A M E
[CHÂTEAU DE]

CHÂTEAU
D'ARGENS

S É R A M E
[CHÂTEAU DE]

CHÂTEAU
D'ARGENS

Chateau de sérame ?

Comprendre, redonner vie et transmettre.

Intention :

Révéler la qualité du terroir contre les préjugés, redonner vie au paysage et développer l'élégance des vins. Montrer qu'un grand terroir dans un paysage vivant et sauvage permet la création de fins profonds, frais et délicats.

Terroir :

"Hautes Terrasses de Graves" : sols très anciens et profonds.

Orientation des parcelles :

Exposition Nord, Nord-Est.

Lumière :

300 jours / an.

SÉ R A M E
[CHÂTEAU DE]

CHÂTEAU
D'ARGENS

Chateau d'argens ?

Expériences de lien entre le sol, la lumière, le végétal et l'humain.

Intention :

Explorer la vitalité des vins et l'évolution du vivant dans les vignes via l'expérience de la biodynamie appliquée à tout l'écosystème.

Terroir :

Calcosols sur coteaux graveleux.

Orientation des parcelles :

Exposition Nord, Nord-Est.

Lumière :

300 jours / an.

SÉ R A M E
[CHÂTEAU DE]

CHÂTEAU
D'ARGENS



[LES GAMMES & UNIVERS]

SÉRAME
[CHÂTEAU DE]

*CHÂTEAU
D'ARGENS*



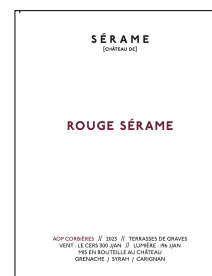
[Les Oiseaux]

AOP CORBIÈRES
OENA | CARDUELIS | LULLULA

Sols : parcelles des "Hautes Terrasses de Graves".

Élevages : béton, bois et Amphores.

Une gamme de vins précis, issus des plus anciens terroirs de Corbières, dont les élevages témoignent d'une recherche d'élégance et de profondeur dans le temps.



[Les Couleurs]

AOP CORBIÈRES
ROUGE SÉRAME | BLANC SÉRAME | ROSE SÉRAME

Élevages : béton, bois et Amphores.

Sols : parcelles des "Terrasses de Graves".

Une gamme de vins qui révèle la couleur d'un lieu, sa singularité : les Terrasses de Graves.



[Les Expériences] Argens

AOP MINERVOIS
CHANT LIBRE | CHANT DE LUNE | CHANT DE LUMIÈRE

Élevages : béton et bois.

Sols : parcelles d'anciens calcosols.

Une gamme d'expériences biodynamiques d'attention et de lien avec le vivant. Pour des vins racés, à l'énergie singulière.

SÉRAME
[CHÂTEAU DE]

*CHÂTEAU
D'ARGENS*

AOP CORBIÈRES | AOP MINERVOIS

[SINGULARITÉS DES MILLÉSIMES]



SÉRAME
[CHÂTEAU DE]

CHÂTEAU
D'ARGÈNS

[2022]

Millésime à la fois beau et salvateur:
les vignes ont repris vie après le
gel total du 8 avril 2021. C'est un
millésime équilibré, fruit de l'immense
travail effectué pour que la vigne se
remette. Un millésime marqué par
notre acharnement, notre joie, et la
présence constante du Cers, le vent
qui souffle sur nos terres.

[2023]

Hiver doux d'abord, printemps sec
ensuite et finalement d'importantes
chaleurs en été (pics à + 40°).
Notre fierté est d'avoir su préserver
une fraîcheur remarquable dans tous
nos vins.

[2024]

Floraison précoce pour un millésime
précoce, avec plus de vent marin
que de Cers. Notre fierté est d'avoir
réussi à danser avec les écarts de
maturité entre parcelles et cépages
et d'avoir produit des vins équilibrés.

SÉRAME
[CHÂTEAU DE]

CHÂTEAU
D'ARGÈNS

AOP CORBIÈRES | AOP MINERVOIS

EXPRESSION DES CÉPAGES SUR [NOS TERROIRS]

HAUTE TERRASSE DE GRAVES | TERRASSE DE GRAVES COTEAUX GRAVELEUX

LE GRENACHE

Très expressif, avec une dominante de fruits frais et plus singulièrement de "fraise".

LA SYRAH

Moins poivrée qu'ailleurs et plus réglissée, mais cueillie à maturité son rôle est d'apporter une vraie fraîcheur aux assemblages.

MOURVÈDRE

Cépage très lié au millésime et à la vigne. Nous l'aimons pour la singularité de ses tanins, très enrobés.

LE CARIGNAN

Sur nos terroirs il apporte de la structure aux vins et son expression aromatique de garrigue. C'est notre cépage géométrique.

SÉRAME
[CHÂTEAU DE]

CHÂTEAU
D'ARGENS



LA ROUSSANNE

Une aromatique fumée, qui seule, donne le relief d'un vin passé en barrique.

LE GRENACHE BLANC

Dans nos assemblages, il apporte de sa finesse et permet le juste équilibre entre la Roussanne et le Rolle.

LE ROLLE

Cépage d'une extrême fraîcheur, dont l'expression aromatique est centrée sur les fruits à chaires blanches. Il apporte une vitalité au vin.

SÉRAME
[CHÂTEAU DE]

CHÂTEAU
D'ARGENS

AOP CORBIÈRES
[LES OISEAUX]



Carduelis

Nom scientifique du "Chardonneret élégant". Cuvée hommage à cette espèce rare qui habite nos vignes.

SÉRAME
[CHÂTEAU DE]



AOP CORBIÈRES | 2023
[CARDUELIS]

4 060 BOUTEILLES

*“Tension et verticalité d’abord. Sa fraîcheur
et sa légèreté évoquent un tableau de Matis :
on ouvre la fenêtre, on voit les fleurs,
sent le poivre des embruns. Quelque chose d’oriental,
de gourmand et d’acidulé ; quelque chose de lumineux.”
Anne Besse*

Caractéristiques :

Explorer la vitalité des vins et l’évolution du vivant
dans les vignes via l’expérience de la biodynamie
appliquée à tout l’écosystème.

Viticulture :

VIN BIOLOGIQUE.

Vinification & Elevages :

Vinification et élevages parcelaires et par cépage,
en cuves béton et fûts (400 L, séchages sous climat bourguignon).
Discussion des assemblages à M+9, avec la sélection
des meilleures barriques et cuves. 12 mois d’élevages sur lies fines.

Accords :

Avec les classiques de la cuisine française et méditerranéenne (poissons).
Tous plats où l’on souhaite mettre en valeur un produit de la mer ou un légume.
Pour célébrer et partager.

Potentiel de Vieillessement :

10-13 ans.

PH & alcool

PH 3,3 - 13° alcool

Packaging

BG II BC 530g couleur chène
75 cl
Carton 6 bouteilles couchées (2x3)
Liège Naturel 49mm

AOP CORBIÈRES | 2022

[OENA]

2 500 BOUTEILLES

*“Notes de poivres fins et de fruits noirs.
Frais d’abord, il développe une grande amplitude
en bouche et file tout droit, longtemps.”
Anne Besse*

Oena

Nom scientifique de la “Tourterelle Masquée”. Oena est une cuvée hommage à cette espèce rare qui habite nos vignes.

SÉRAME
[CHÂTEAU DE]

Caractéristiques :

Vignes : 30-40 ans.
Assemblage : Syrah, Carignan, Grenache.
Terroirs : Parcelle de “Haute Terrasse” de Graves, argiles fines et calcaires.

Viticulture :

VIN BIOLOGIQUE.

Vinification & Élevages :

Vinifications parcellaires et par cépage en cuves béton.
18 mois d’élevages en amphores et fûts
(400 L, séchages sous climat bourguignon et sud-ouest).
Discussion des assemblages à M+9, avec
la sélection des meilleures barriques et amphores.

Accords :

Cuisine méditerranéenne et cuisine traditionnelle française, viandes et légumes grillés; mais également les desserts. Pour célébrer entre amateurs.

Potentiel de Vieillessement :

10-15 ans.

PH & alcool

PH 3,7 - 14,5° alcool

Packaging

BG II BC 530g couleur chêne
75 cl
Carton 6 bouteilles couchées (2x3)
Liège Naturel 49mm

AOP CORBIÈRES | 2023

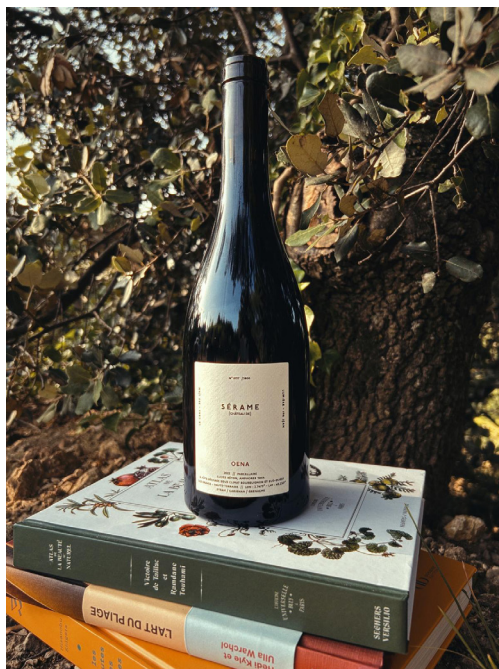
[OENA]

4600 BOUTEILLES

*“Notes de poivres fins et de fruits noirs.
Frais d’abord, il développe une grande amplitude
en bouche et file tout droit, longtemps.”
Anne Besse*

Oena

Nom scientifique de la “Tourterelle
Masquée”. Oena est une cuvée hommage
à cette espèce rare qui habite nos vignes.

SÉRAME
[CHÂTEAU DE]

Caractéristiques :

Vignes : 30-40 ans.
Assemblage : Syrah, Carignan, Grenache.
Terroirs : Parcelle de “Haute Terrasse” de Graves, argiles fines et calcaires.

Viticulture :

VIN BIOLOGIQUE.

Vinification & Élevages :

Vinifications parcellaires et par cépage en cuves béton.
18 mois d'élevages en amphores et fûts
(400 L, séchages sous climat bourguignon et sud-ouest).
Discussion des assemblages à M+9, avec
la sélection des meilleures barriques et amphores.

Accords :

Cuisine méditerranéenne et cuisine traditionnelle française, viandes et légumes
grillés; mais également les desserts. Pour célébrer entre amateurs.

Potentiel de Vieillessement :

10-15 ans.

PH & alcool

PH 3,6 - 14,5° alcool

Packaging

BG II BC 530g couleur chêne
75 cl
Carton 6 bouteilles couchées (2x3)
Liège Naturel 49mm

AOP CORBIÈRES | 2024
[LULLULA]

3000 BOUTEILLES

“Un joli volume, très charmeur. Une forme de tendresse qui occupe l’espace. Il ressemble à un Chagall avec son touché de bouche sphérique et l’amplitude qu’il développe. Ce vin nous invite à nous laisser vivre.”

Anne Besse



Lullula

Nom scientifique de "l'Alouette Lulu".
Cuvée hommage à cette espèce rare qui habite nos vignes.

CHÂTEAU
D'ARGENS

Caractéristiques :

Vignes : 30-40 ans.
Assemblage : Grenache, Syrah.
Terroirs : Parcelle de "Haute Terrasse" de Graves, argiles fines et calcaires.

Viticulture :

VIN BIOLOGIQUE.

Vinification & Élevages :

Co-vinification des deux cépages en cuves béton.
9 mois de vinification et d'élevages.
Vin travaillé sans sulfites ajoutés.

Accords :

Cuisine méditerranéenne, viandes et légumes grillés,
tapas, cuisine du monde.

Potentiel de Vieillessement :

3-5 ans.

PH & alcool

PH 3,6 - 14,5° alcool

Packaging

BG II BC 530g couleur chêne
75 cl
Carton 6 bouteilles couchées (2x3)
Liège Technique 44mm

AOP CORBIÈRES
[LES COULEURS]

SÉRAME
[CHÂTEAU DE]



AOP CORBIÈRES

SÉRAME
[CHÂTEAU DE]

LES COULEURS

AOP CORBIÈRES | 2023

[ROUGE SÉRAME]

4600 BOUTEILLES

*"Légèreté, fraîcheur et tanins fondus.
Cumin, cacao et fruits pétards (cerise, framboise) !
Comme un Mondrian ou un Soulages !"
Anne Besse*

SÉRAME
[CHÂTEAU DE]

ROUGE SÉRAME

AOP CORBIÈRES // 2023 // TERRASSES DE GRAVES
VENT : LE CERS 300 J/JAN // LUMIÈRE : 196 J/JAN
MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU
GRENACHE / SYRAH / CARIGNAN

SÉRAME
[CHÂTEAU DE]

Caractéristiques :

Vignes : 30 ans.
Assemblage : Grenache, Syrah, Carignan.
Terroirs : Parcelle des "Terrasses de Graves", argiles fines et calcaires.

Viticulture :

VIN BIOLOGIQUE.

Vinification & Élevages :

Vinifications parcelles et par cépage en cuves béton,
élevages 12 mois amphores et fûts puis assemblages
en cuves béton 2 mois avant la mise en bouteille.
Discussion des assemblages à M+9.

Accords :

Cuisine méditerranéenne, viandes et légumes grillés,
tapas, cuisine du monde.

Potentiel de Vieillesse :

5-10 ans.

PH & alcool

PH 3.7 - 14.5° alcool

Packaging

BG II BC 530g couleur chêne
75 cl
Carton 6 bouteilles couchées (2x3)
Liège Technique 44mm

AOP CORBIÈRES | 2024
[BLANC SÉRAME]

10 000 BOUTEILLES

*“L’acidulé, la tension et la joie qui gagnent !
Sur fond de fruits exotiques, de poire,
bergamote et fleurs blanches.”
Anne Besse*



SÉRAME
[CHÂTEAU DE]

Caractéristiques :

Vignes : 30 ans.
Assemblage : Roussanne, Rolle, Grenache Blanc.
Terroirs : Parcelle des "Terrasses de Graves", argiles fines et calcaires.

Viticulture :

VIN BIOLOGIQUE.

Vinification & Élevages :

Les vinifications parcellaires et par cépage commencent en cuves béton.
Une partie des cépages est ensuite entonnée en fûts (20%).
8 mois d'élevages en cuves et fûts.
Batonnage 1x/jour cuves et barriques.
Assemblage et désentonnage en janvier.

Accords :

Cuisine méditerranéenne, viandes et légumes grillés, tapas,
cuisine du monde. Blanc Sérème accompagne parfaitement
les mélanges de cuisines et les apéritifs travaillés.

Potentiel de Vieillissement :

7-10 ans.

PH & alcool

PH 3.4 - 13° alcool

Packaging

BG II BC 530g couleur chène
75 cl
Carton 6 bouteilles couchées (2x3)
Liège Technique 44mm

AOP CORBIÈRES | 2024
[ROSE SÉRAME]

2300 BOUTEILLES

"Cédrat et eucalyptus, intense et frais, tendre et structuré !"
Anne Besse



SÉ R A M E
[CHÂTEAU DE]

Caractéristiques :

Vignes : 30 ans.
Assemblage : Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Syrah.
Terroirs : Parcelle des "Terrasses de Graves", argiles fines et calcaires.

Viticulture :

VIN BIOLOGIQUE.

Vinification & Élevages :

Vinification parcellaires et par cépage en cuves béton.
Batonnage 1x/jour cuve
Assemblage en janvier pour une mise en avril .

Accords :

Cuisine du monde et apéritifs travaillés (ou non...!).
Rose Sérème est le rosé des amateurs de vins.

Potentiel de Vieillissement :

3-5 ans.

PH & alcool

PH 3.30 - 13,5° alcool

Packaging

BG Classique couleur blanche
75 cl
Carton 6 bouteilles couchées (2x3)
Liège Technique 44mm

AOP MINERVOIS

LES EXPÉRIENCES

CHÂTEAU D'ARGENS



AOP MINERVOIS | 2024
CHANT LIBRE

5000 BOUTEILLES

*“Des notes de fraise des bois, muguet ou mangue ;
puis de liqueur de cacao, brique rouge qui s’effrite,
porte en chêne et vent d’une nuit d’été sur un pont ;
enfin notes de caramel délicatement salé.”*

Anne Besse



CHÂTEAU
D'ARGENS

Caractéristiques :

Vignes : 30 ans.
Assemblage : Grenache, Syrah.
Terroirs : Parcelle d'anciens calcosols sur coteaux graveleux.

Viticulture :

VIN BIOLOGIQUE.

Vinification & Élevages :

Co-vinification des deux cépages en cuves béton.
9 mois de vinification et d'élevages.
Levures indigènes.
Vin Méthode Nature

Accords :

Cuisine méditerranéenne, viandes et légumes grillés, tapas, cuisine du monde.
Avant, pendant, après un repas, Chant Libre se suffit à lui-même.

Potentiel de Vieillessement :

5-7 ans.

PH & alcool

PH 3,6 - 14,5° alcool

Packaging

BG II BC 530g couleur chêne
75 cl
Carton 6 bouteilles couchées (2x3)
Liège Technique 44mm

AOP MINERVOIS | 2022

CHANT DE LUNE

6700 BOUTEILLES

*"Cannelle, feu de bois, tiramisu aux fraises.
L'air qu'on a en montagne. Métal en fusion
sur fond de fruit de la passion et de mûre."
Anne Besse*



CHÂTEAU
D'ARGENS

Caractéristiques :

Vignes : 30 ans.
Assemblage : Syrah, Grenache, Mourvèdre
Terroirs : Parcelle d'anciens calcosols sur coteaux graveleux.

Viticulture :

VIN BIOLOGIQUE.

Vinification & Élevages :

Vinifications parcellaires et par cépage en cuves béton, élevages 18 mois béton
et fûts puis assemblages en cuves béton 2 mois avant la mise en bouteille.
Discussion des assemblages à M+9.

Accords :

Cuisine traditionnelle française. Grillée, mijotée, en sauce !

Potentiel de Vieillesse :

7-10 ans.

PH & alcool

PH 3,6 - 14° alcool

Packaging

BG II BC 530g couleur chêne
75 cl
Carton 6 bouteilles couchées (2x3)
Liège Technique 44mm

AOP MINERVOIS

LES EXPÉRIENCES

CHÂTEAU
D'ARGENS

AOP MINERVOIS | 2023
CHANT DE LUMIÈRE

5000 BOUTEILLES

*“Éclat en bouche et fruit frais. Rouges, toujours,
mais noirs, quelques fois. Mûres et menthol,
quelque chose de toasté et d'irrésistiblement frais.”*
Anne Besse

CHÂTEAU
D'ARGENS

Caractéristiques :

Vignes : 30 ans.
Assemblage : Syrah, Grenache, Mourvèdre
Terroirs : Parcelle d'anciens calcosols sur coteaux graveleux.

Viticulture :

VIN BIOLOGIQUE.

Vinification & Élevages :

Vinifications parcellaires et par cépage en cuves béton, élevages 18 mois béton
et fûts puis assemblages 2 mois avant la mise en bouteille.

Accords :

Cuisine méditerranéenne, viandes et légumes grillés, tapas, cuisine du monde.

Potentiel de Vieillesse :

7-10 ans.

PH & alcool

PH 3,7 - 14,5° alcool

Packaging

BG II BC 530g couleur chène
75 cl
Carton 6 bouteilles couchées (2x3)
Liège Naturel 49mm

FRANCE
CHÂTEAU DE SÉRAME

DOM. DE SERAME, 11200 LÉZIGNAN-CORBIÈRES

[Responsable Réseau Traditionnel]

Pierre-Jean Rotivel +33 6 23 03 19 89
pierrejean.rotivel@gmail.com

[Instagram]

@chateaudeserame

Des vins haute couture issus d'une attention sincère à chacun de nos gestes
et à chaque détail à la vigne, en cave comme dans nos relations.

SÉRAME
[CHÂTEAU DE]

CHÂTEAU
D'ARGENS



EN ATTENTE PAGE PRIX

S É R A M E
[CHÂTEAU DE]

CHÂTEAU
D'ARGENS