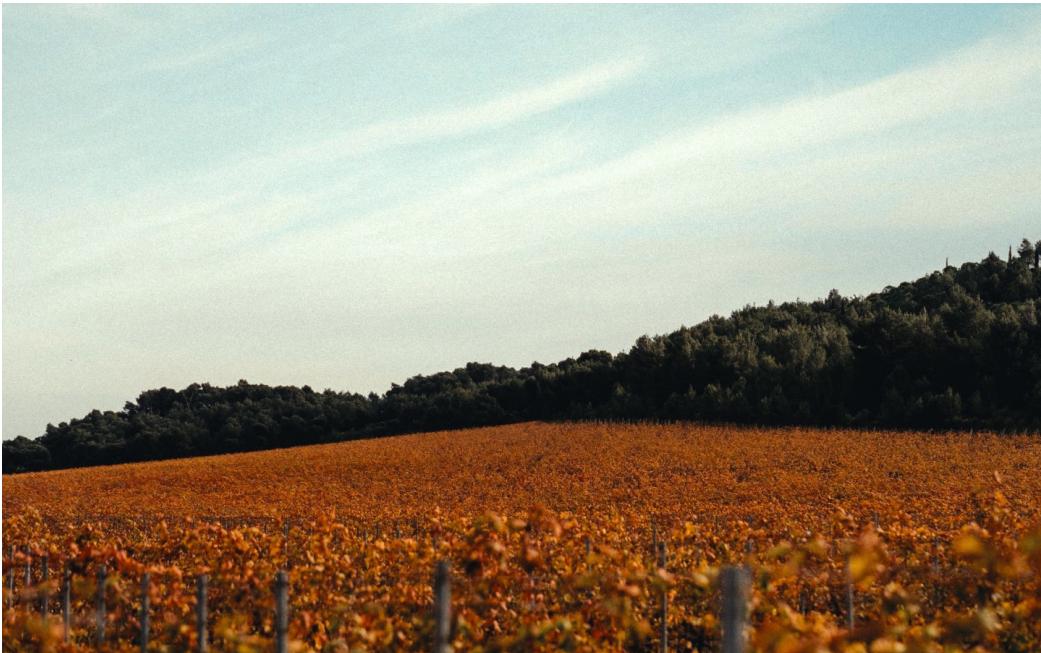


FAIRE LES VINS DE [CE] PAYSAGE
LÉZIGNAN- CORBIÈRES
AOP CORBIÈRES | AOP MINERVOIS

S É R A M E
[CHÂTEAU DE]

CHÂTEAU
D'ARGENS



NOTRE VIN, FRUIT DE [CE] PAYSAGE

SÉRAME
[CHÂTEAU DE]

CHÂTEAU
D'APGÈNS

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

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.

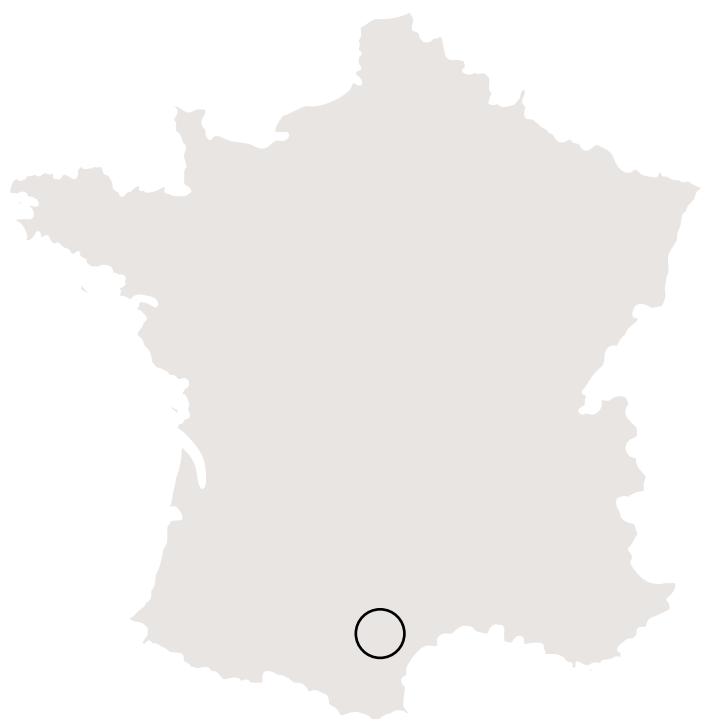
L'idée était simple : ne pas suivre "une recette pour grands crus", mais bousculer le paysage, en faire un espace de lien, d'échange et de vitalité entre êtres vivants.

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]

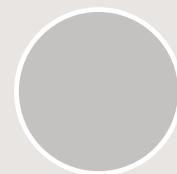
CHÂTEAU
D'APGÈNS



SÉRAME
[CHÂTEAU DE]

CHÂTEAU
D'AGEALS

CHÂTEAU DE SÉRAME
FAMILLE D'EXÉA



MONTPELLIER

BÉZIERS

NARBONNE

PERPIGAN

CHÂTEAU
D'AGEALS

SÉRAME
[CHÂTEAU DE]



SÉRAME
[CHÂTEAU DE]

CHÂTEAU
D'APGÈNS

[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.

SÉRAME
[CHÂTEAU DE]

CHÂTEAU
D'APGÈNS

UNE HISTOIRE [EN CINQ TEMPS]

SÉRAME
[CHÂTEAU DE]

CHÂTEAU
D'APGÈNS

[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

SÉRAME
[CHÂTEAU DE]

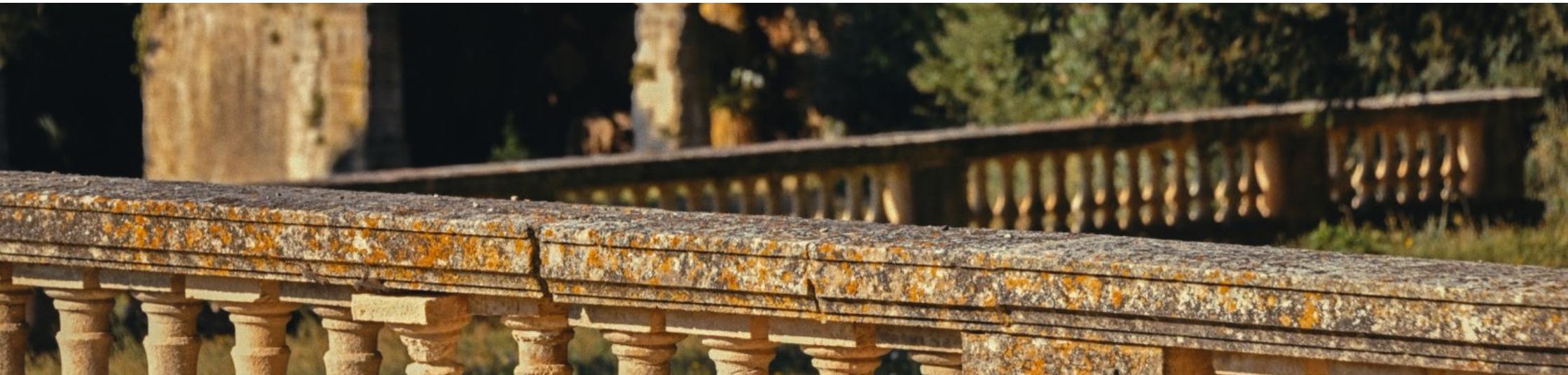
CHÂTEAU
D'APGÈNS

DEUX TERROIRS,
DEUX INTENTIONS,
DEUX CHÂTEAUX :

SÉRAME
[CHÂTEAU DE]

CHÂTEAU
D'ARGENS

*"Faire les vins de
[Ce] paysage"*



SÉRAME
[CHÂTEAU DE]

CHÂTEAU
D'ARGENS

SÉRAME
[CHÂTEAU DE]
CHÂTEAU
D'ARGENS

Chateau de sérame ?

Comprendre, redonner vie et transmettre.

Chateau d'argens ?

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

Intention :

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

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 :

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

Terroir :

Calcosols sur coteaux graveleux.

SÉRAME
[CHÂTEAU DE]

[SÉRAME]
[ARGENS]
*CHÂTEAU
D'ARGENS*

Orientation des parcelles :

Exposition Nord, Nord-Est.

Orientation des parcelles :

Exposition Nord, Nord-Est.

Lumière :

300 jours / an.

Lumière :

300 jours / an.

SÉRAME
[CHÂTEAU DE]

CHÂTEAU
D'ARGENS

SÉRAME
[CHÂTEAU DE]

CHÂTEAU
D'ARGENS



[LES GAMMES & UNIVERS]

SÉRAME
[CHÂTEAU DE]

CHÂTEAU
D'ARGENS



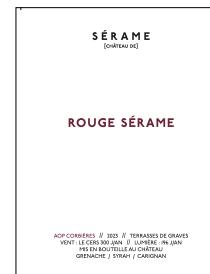
[Les Oiseaux]

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.



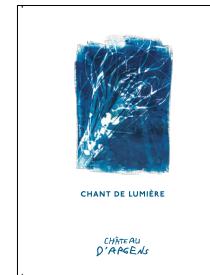
[Les Couleurs]

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'APGÈNS

[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]

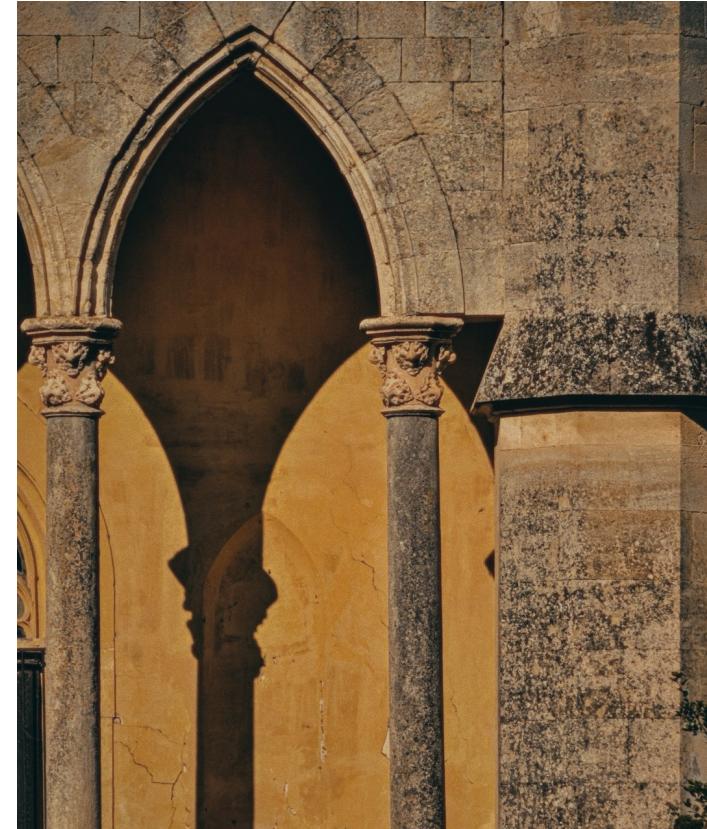
Hiver doux d'abord, printemps sec ensuite et finalement d'importantes chaleurs en été (pics à + 40°). Notre fierté est d'avoir su préserver une fraîcheur remarquable dans tous nos vins.

[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'APGÈNS



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.

LA ROUSSANNE

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

LE GRENACHE BLANC

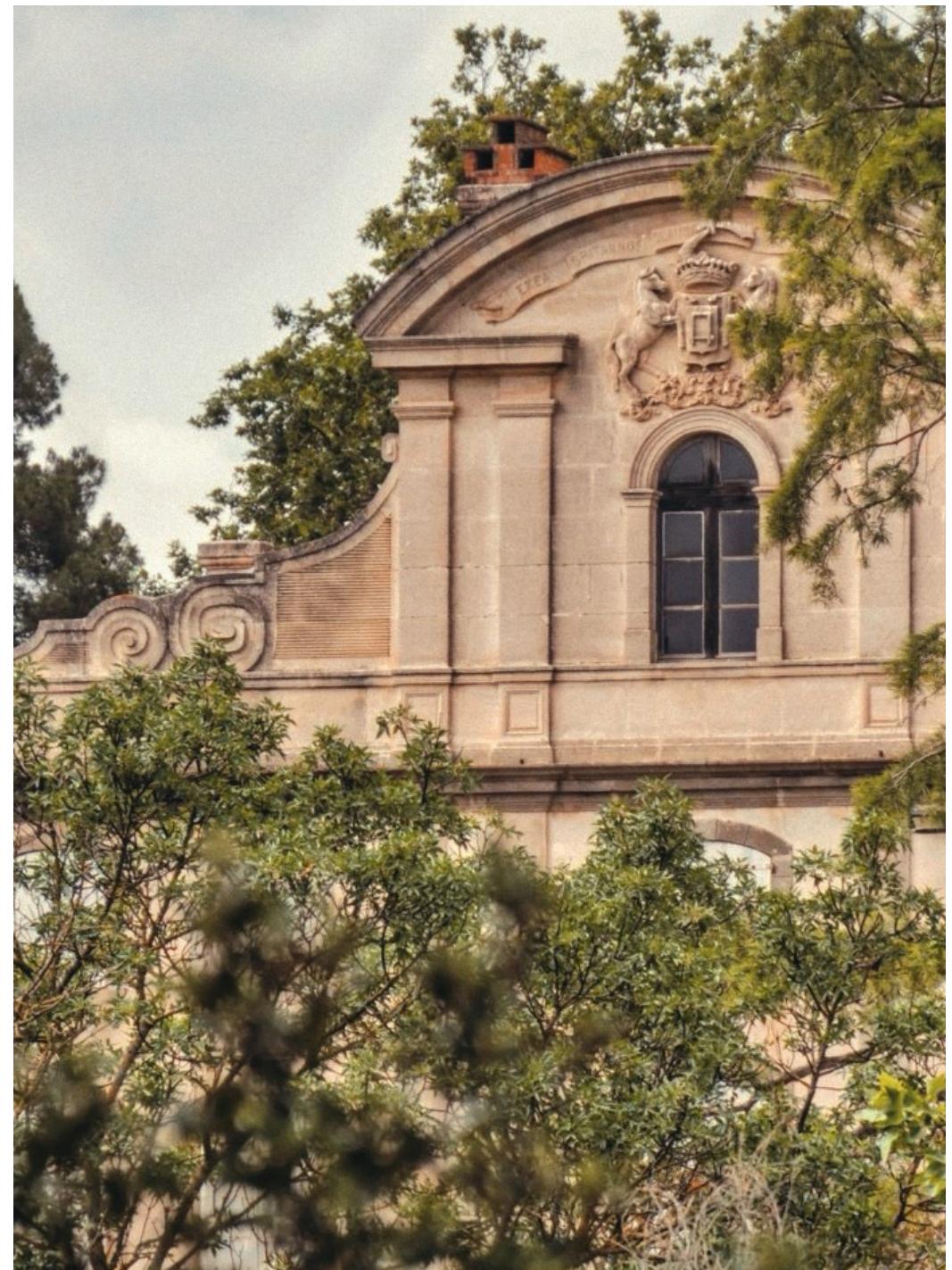
Dans nos assemblages, il apporte de sa finesse et permet le juste équilibre entre la Roussanne et le Rolle.

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.

AOP CORBIÈRES
[LES OISEAUX]

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



Carduelis

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

SÉRAME
[CHÂTEAU DE]

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 & Élevages :

Vinification et élevages parcellaires 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 Vieillissement :

10-13 ans.

PH & alcool

PH 3.3 - 13° alcool

Packaging

BG II BC 530g couleur chêne

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 : Parcellle 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 Vieillissement :

10-15 ans.

PH & alcool

PH 3.7 - 14.5° alcool

Packaging

BG II BC 530g couleur chêne

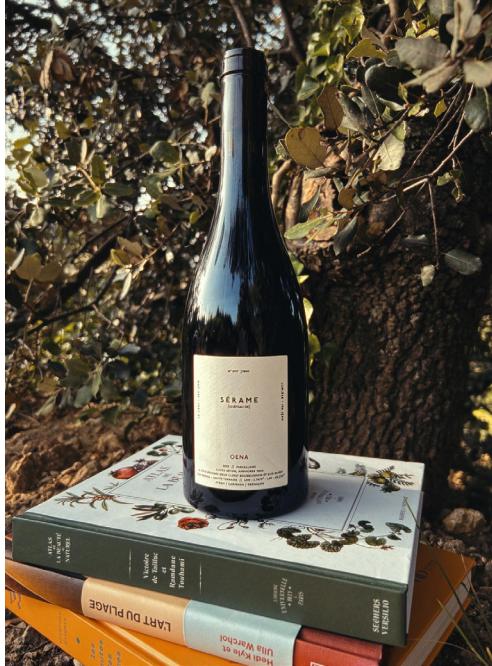
75 cl

Carton 6 bouteilles couchées (2x3)

Liège Naturel 49mm

Oena

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



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

Caractéristiques :

Vignes : 30-40 ans.

Assemblage : Syrah, Carignan, Grenache.

Terroirs : Parcellle 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 Vieillissement :

10-15 ans.

PH & alcool

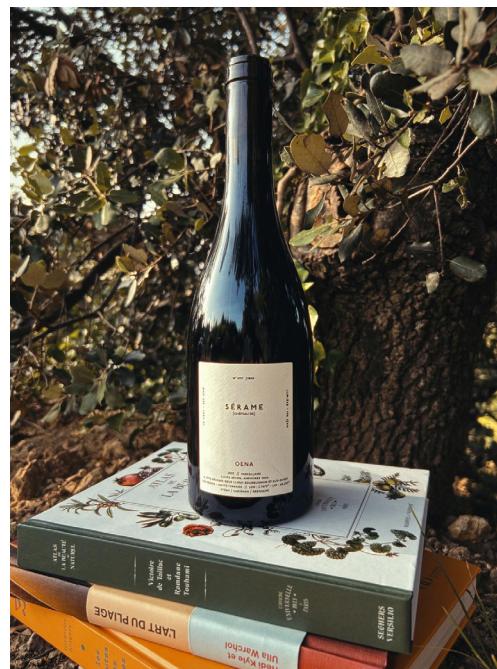
PH 3.6 - 14.5° alcool

Packaging

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

Lullula

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

CHÂTEAU
D'APGANS

AOP CORBIÈRES | 2024

[ULLULA]

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

Caractéristiques :

Vignes : 30-40 ans.

Assemblage : Grenache, Syrah.

Terroirs : Parcellle 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 Vieillissement :

3-5 ans.

PH & alcool

PH 3.6 - 14.5° alcool

Packaging

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

AOP CORBIÈRES
[LES COULEURS]

SÉRAME
[CHÂTEAU DE]



AOP CORBIÈRES LES COULEURS

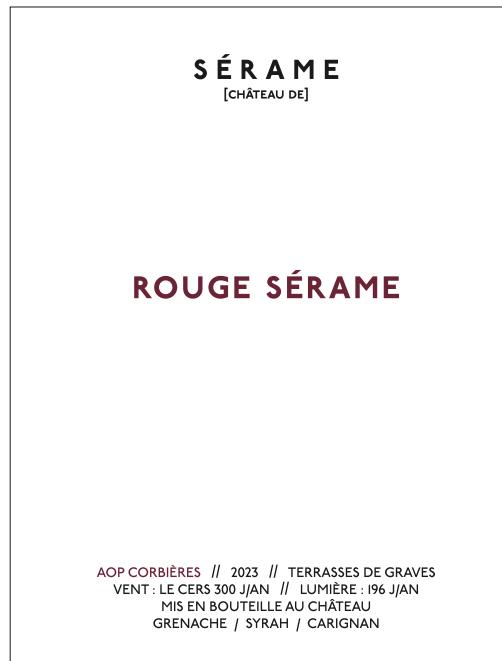
SÉRAME [CHÂTEAU DE]

AOP CORBIÈRES | 2023

[ROUGE SÉRAME]

4600 BOUTEILLES

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



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 parcellaires 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 Vieillissement :

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'acidité, la tension et la joie qui gagnent !
Sur fond de fruits exotiques, de poire,
bergamote et fleurs blanches."*
Anne Besse

Caractéristiques :

Vignes : 30 ans.

Assemblage : Roussanne, Rolle, Grenache Blanc.

Terroirs : Parcellle 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 Sérame accompagne parfaitement
les mélanges de cuisines et les apéritifs travaillés.

Potentiel de Vieillissement :

7-10 ans.

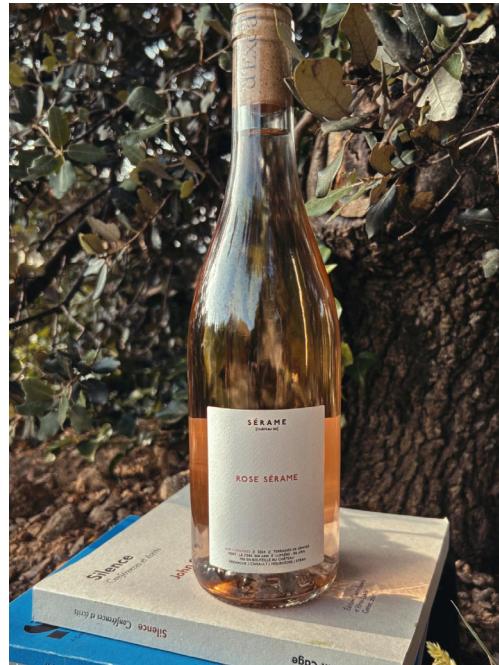
PH & alcool

PH 3.4 - 13° alcool

Packaging

BG II BC 530g couleur chêne
75 cl

Carton 6 bouteilles couchées (2x3)
Liège Technique 44mm



AOP CORBIÈRES | 2024
[ROSE SÉRAME]

2300 BOUTEILLES

"Cèdrat et eucalyptus, intense et frais, tendre et structuré!"

Anne Besse

Caractéristiques :

Vignes : 30 ans.

Assemblage : Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Syrah.
 Terroirs : Parcellle 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 Sérame 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 clCarton 6 bouteilles couchées (2x3)
 Liège Technique 44mm

AOP MINERVOIS
LES EXPÉRIENCES
*CHÂTEAU
D'ARGENS*

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 BesseCHÂTEAU
D'APGENS

Caractéristiques :

Vignes : 30 ans.

Assemblage : Grenache, Syrah.

Terroirs : Parcels of ancient calcareous soils on gravelly slopes.

Viticulture :

VIN BIOLOGIQUE.

Vinification & élevages :

Co-vinification of the two grape varieties in concrete tanks.

9 months of vinification and aging.

Native yeasts.

Vin Méthode Nature

Accords :

Mediterranean cuisine, grilled meats and vegetables, tapas, world cuisine.

Before, during, after a meal, Chant Libre satisfies itself.

Potentiel de Vieillissement :

5-7 years.

PH & alcool

PH 3.6 - 14.5° alcohol

Packaging

BG II BC 530g color chêne
75 cl

Carton 6 bottles stacked (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 mure."*

Anne BesseCHÂTEAU
D'APGENS

Caractéristiques :

Vignes : 30 ans.

Assemblage : Syrah, Grenache, Mourvèdre

Terroirs : Parceller 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 Vieillissement :

7-10 ans.

PH & alcool

PH 3.6 - 14° alcool

Packaging

BG II BC 530g couleur chêne
75 cl

Carton 6 bouteilles couchées (2x3)

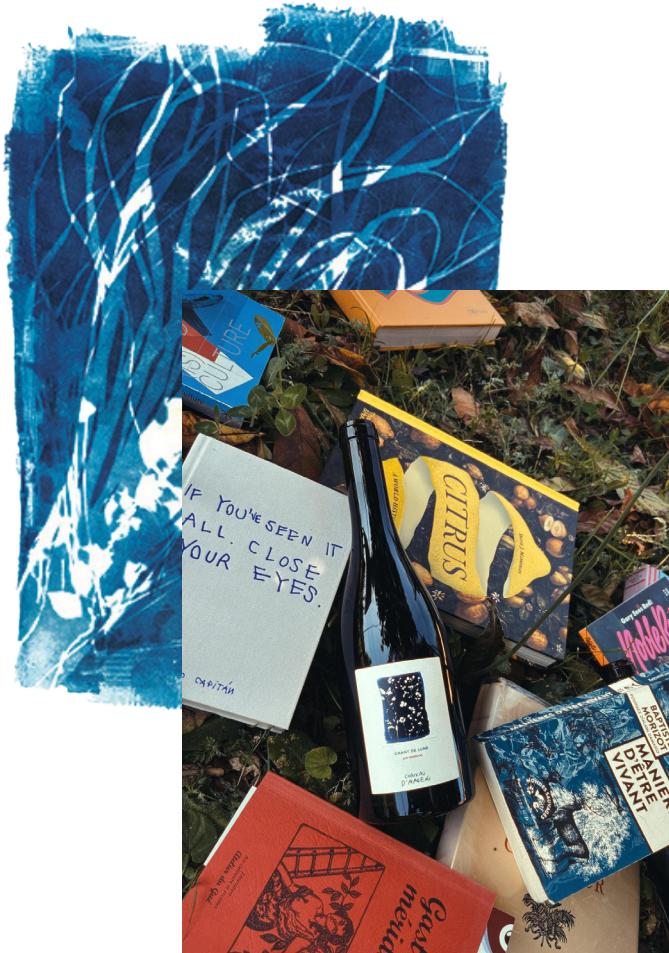
Liège Technique 44mm

AOP MINERVOIS | 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 BesseCHÂTEAU
D'APGENS

Caractéristiques :

Vignes : 30 ans.

Assemblage : Syrah, Grenache, Mourvèdre

Terroirs : Parcels of ancient calcareous soils on gravelly slopes.

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 Vieillissement :

7-10 ans.

PH & alcool

PH 3.7 - 14.5° alcool

Packaging

BG II BC 530g couleur chêne
75 clCarton 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

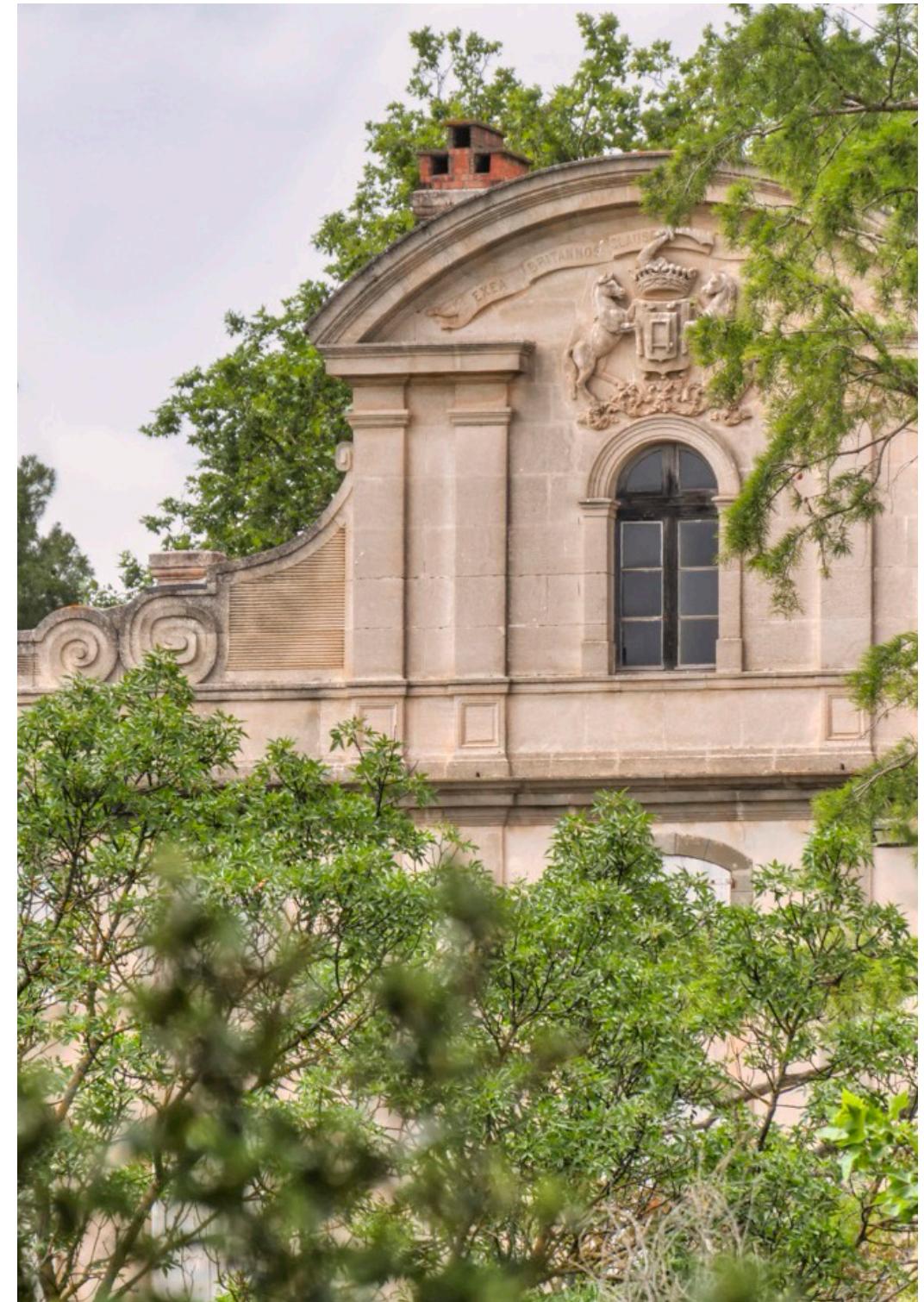
[Instagram]

@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'APGÈNS



EN ATTENTE PAGE PRIX

SÉRAME
[CHÂTEAU DE]

CHÂTEAU
D'APGÈNS

SÉRAMÈ
[CHÂTEAU DE]

CHÂTEAU
D'ARGENS