

DOMAINE LA FLORANE

Vins d'instincts

VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE
• VISAN • SAINT-MAURICE



Sculpter l'histoire pour en faire une œuvre nature.

Faire pousser la vigne le plus naturellement possible, en respectant la faune et la flore, et en tenant compte des astres. Ôter les couches artificielles et inutiles dans les vins. Proposer la sincérité dans nos cuvées et en montrer l'immortalité ! C'est cela qui nous anime, ce pour quoi nous cultivons le Domaine La Florane en biodynamie. Dans le sud de la vallée du Rhône, en Provence, nous aimons produire des vins qui respirent la présence enrichissante du terroir. Vivre dans ce clos végétal situé au sommet des villages de Visan et de Saint-Maurice et produire des vins offrant plaisir et élégance.



Vinification & élevage.

La cave, enterrée aux trois quarts, a été conçue sur le principe de la gravité, pour nous éviter d'apporter d'inutiles gestes mécaniques. Ce chemin naturel de la vigne à la cuve, par gravité, permet aux raisins de conserver toutes leurs qualités intrinsèques. Les vignes sont à quelques mètres du chai et notre accompagnement en cuve se fait avec minutie. Nous travaillons, en sélections parcellaires et, sans trop d'interventions, grâce à un bel outil technique. Les cuves en béton ovoïdes, bois et inox de petite taille conservent l'esprit original recherché, la fraîcheur et l'expression des cépages et du terroir. Si François et Adrien sont précis et méticuleux à la vigne, Peggy, œnologue, est le chef d'orchestre en cave ! Elle donne la force aux sélections parcellaires.



La Florane : deux Domaines qui ne font plus qu'un.

« Domaine La Florane » représentait les vins issus des vignes de Visan, terres transmises par la famille de Marie-Pierre Fabre. Les vignes de Saint-Maurice portaient, elles, le nom de « Domaine de l'Échevin ». Ancêtre de la famille, Guillaume de Rouville, échevin de Lyon en 1586, inspira François Fabre lors de la création en 1990. En 2001, les deux domaines familiaux sont regroupés dans la même cave, créée pour l'occasion,

mais chacun gardant son nom. En 2019, ils sont enfin unifiés autour du Domaine La Florane. Les noms des cuvées restent inchangés : « Échevin » et « Guillaume de Rouville » demeurent pour les vins de Saint-Maurice. Trois générations de vignerons, deux terroirs, mais un même esprit de famille et une philosophie réunie autour d'une seule identité.

Culture Biologique & Biodynamique



DOMAINE LA FLORANE

Wines crafted by instinct

RHÔNE VALLEY WINES
• VISAN • SAINT-MAURICE



Sculpting history into a work of nature

Letting vines grow as naturally as possible, in tune with the stars, and with respect for fauna and flora.

Remove wines' artificial and pointless layers. Offer sincerity in our cuvées, and show they are immortal!

This is what animates us, and why we farm Domaine la Florane biodynamically. Here in the southern Rhône Valley, in Provence, we love making wines that reflect the terroir's enriching presence.

In this forest-hemmed haven where we live, above the villages of Visan and Saint-Maurice, we make pleasurable and elegant wines.



La Florane: two estates become one

Domaine la Florane represented the wines made from vines in Visan, on land handed down by the family of Marie-Pierre Fabre.

The vines in Saint-Maurice bore the name of Domaine de l'Échevin. Guillaume de Rouville, a family ancestor who was a Lyon city councillor in 1586, inspired François Fabre when he



Vinification & ageing

The cellar, three quarters underground, has a gravity-fed design to avoid any unnecessary mechanical steps. With this short natural pathway from vine to vat, the grapes retain all their intrinsic qualities. The vines are just a few minutes from the vat room, where we look after our wines with extreme care.

We vinify them plot by plot, but without too many interventions, thanks to our excellent facilities. The vats – concrete (ovoid), oak and stainless steel – protect the wines' freshness and the varietal and terroir traits that they express. François and Adrien tend the vines with meticulous precision, while Peggy the oenologist conducts the orchestra in the cellar! She empowers each plot-specific cuvée.



founded the estate in 1990. In 2001, the family's two estates began using the same, specially-built ageing cellar, but each estate kept its name.

In 2019, they united under the Domaine la Florane banner. The cuvée names are unchanged: the Saint-Maurice wines are still Échevin and Guillaume de Rouville. Three generations of vignerons and two terroirs, but the same family spirit, and a shared philosophy that now underpins a single identity.

Organic & Biodynamic Farming



A Fleur de Pampre

Conçu dans un esprit jeune et convivial. C'est un art de vivre, un mélange subtil de couleurs et d'arômes, pour le plaisir des sens, tout simplement. Il incarne la gourmandise et le partage. C'est un moment de détente et de voyage, une sensation qui respire ce terroir du sud de la France.

Conceived as a young and convivial spirit. It's a way of life: a subtle blend of colours and flavours, to simply please the senses. It stands for indulgence and sharing. Take a moment to unwind and go on a sensual journey through this southern French terroir.

• CÉPAGES / VARIETIES

- > Grenache / Syrah / Cinsault / Carignan.

• VIGNES / VINES

- > Situées à 300 mètres d'altitude dans des sols argileux et âgées d'une trentaine d'années.
- > At 300 metres altitude in clay-rich soils, and about 30 years old.

• VINIFICATION & ÉLEVAGE / AGEING

- > Fermentation alcoolique en cuve inox, puis élevage sur lies fines en cuve béton.
- > Alcoholic fermentation in stainless steel vats, then aged on fine lees in concrete vats.

• DÉGUSTATION / TASTING NOTES

- > D'une couleur rouge cerise et d'un abord facile, ce vin plaît par son équilibre parfait. Doté d'un fruité mûr accompagné de tanins souples, ronds et séduisant à tout moment, il s'accommode d'une température ambiante ou légèrement fraîche.
- > Cherry red and highly approachable, this wine has perfect balance. A seductive cuvée at any hour, packed with ripe fruit underlaid by supple rounded tannins. Best enjoyed at room temperature or slightly cooler.

Disponible en / Available sizes: 50cl, 75cl et 150cl.

D O M A I N E
LA FLORANE

François & Adrien FABRE
VIGNERONS
199, chemin des Bourdeaux
84820 VISAN (Provence) France
contact@domainelaflorane.com
Tél. : + 33 (0)4 90 41 90 72
www.domainelaflorane.fr

Vins d'instincts / Wines crafted by instinct

VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE / RHÔNE VALLEY WINES
• VISAN • SAINT-MAURICE

ROUGE / RED



Culture Biologique & Biodynamique
Organic & Biodynamic Farming

