

# 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.



## 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.



## 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

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



# JE NE SOUFFRE PLUS

## • CÉPAGES / VARIETIES

- > 50 % Grenache / 50 % Syrah.

## • VIGNES / VINES

- > Situées à 400 mètres d'altitude sur un beau terroir de galets roulés.
- > At 400 metres altitude in excellent soil covered by pebbles.

## • VINIFICATION & ÉLEVAGE / AGEING

- > Raisins égrappés. Cuvaïson courte à basse température, juste comme il faut. Élevage en cuve béton sur lies totales pendant cinq mois. Pendant ce temps, on laisse faire, on écoute, on déguste, on patiente...
- > The destemmed grapes undergo short vatting at low temperature, just as they should be. Then, five months in concrete vats on the lees: we let the wine evolve while we listen and taste, patiently...

## • DÉGUSTATION / TASTING NOTES

- > De couleur soutenue, ce rouge est une explosion de fruits rouges et noirs. C'est comme croquer dans une grappe de raisin.
- > This dark wine is an explosion of red and black berry fruits. Like biting into a bunch of grapes.

Disponible en / Available sizes: 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](http://www.domainelaflorane.fr)



Vins d'instincts / Wines crafted by instinct  
VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE / RHÔNE VALLEY WINES  
• VISAN • SAINT-MAURICE

Culture Biologique & Biodynamique  
Organic & Biodynamic Farming

