



*Garon*  
FAMILLE GARON, VIGNERONS



# NOTRE HISTOIRE

---

L'arbre généalogique de nos ancêtres remonte à 1485, année de naissance de Jean Garon, vigneron à Ampuis. Depuis, notre famille est toujours restée au cœur du Vignoble de Côte Rôtie. Tour à tour éleveurs, cultivateurs, s'adaptant aux périodes plus ou moins prospères de notre village et de ses coteaux.

C'est Jean François et Carmen qui au début des années 80 repartent à l'assaut des terrasses alors en friche du Domaine. Le premier terroir à être replanté est celui de la Triote, lieudit historique de notre domaine.

**En 1987**, plantation du lieudit Lancement.

La vigne, c'est le temps long. Pendant de nombreuses années, tout en continuant leur activité d'éleveur, Carmen et Jean François, cultivent leurs vignes et vendent les raisins au négoce local. C'est en 1995 qu'ils produisent leur première bouteille de Côte Rôtie, après des essais menés en 1993 et 1994, deux millésimes assez difficiles.

**En 2000**, Kévin et Fabien, deux de leurs enfants, les rejoignent après des études d'œnologie en Bourgogne et en Beaujolais.

**2003** est le premier millésime de notre cuvée les Rochins, sur les schistes bruns. C'est aussi l'année de création de notre Domaine Familiale. Le domaine Garon est alors composé de 2 ha, uniquement en Côte Rôtie.

**2006**, notre cuvée de Côte Rôtie est renommée les Triotes, assemblage de lieuxdits sur le secteur blond. Premier millésime aussi pour notre IGP Syrah Collines Rhodaniennes (nommée les Grandes Parcelles depuis 2017)

**En 2009**, la Cuvée Sybarine rejoint notre gamme. Mise en avant des granits de l'appellation Côte Rôtie.

**En 2012**, construction de notre nouveau chai, nouvel élan !

**2013**, notre cuvée parcellaire Lancement rejoint notre gamme. Cette parcelle, élevée séparément depuis quelques années, donnait régulièrement naissance au meilleur vin de la cave. Nous avons choisi naturellement de mettre en évidence ce lieudit magique.

**2015**, nouvelle aventure à Seyssuel, sur ce terroir chargé d'histoire, cultivé comme Côte Rôtie depuis plus de 2000 ans.

**2017**, Les premiers vins blancs du Domaine, avec le premier millésime de notre Condrieu « La Vieille Maison » et notre Viognier « Les Grandes Parcelles ». Premier millésime aussi pour notre Côtes du Rhône « la Part des Vivants » issu majoritairement de notre activité de négoce, et assemblé avec nos vignes de Côtes du Rhône du Nord.

**2018** premier millésime pour Jardins de Rome. L'histoire en bouteille !

**2019**, notre domaine rejoint la grande famille des producteurs de Saint Joseph en blanc et en rouge !

Nous proposons désormais 11 cuvées différentes, sur un peu plus de 11 ha de vignoble, majoritairement en Côte Rôtie. Mais l'aventure ne s'arrête pas là ! Avec déjà de nouveaux projets, comme la création de notre nouveau chai, attendu pour les vendanges 2022, l'arrivée de nouvelles cuvées etc...

*Toujours en Famille*



# NOTRE FAÇON DE FAIRE LE VIN

## LE RAISIN

---

Au domaine tout est fait pour produire les meilleurs raisins possibles. Pas de winemaker, mais beaucoup d'observation dans nos vignes, de patience à la cave.

Travailler sa vigne année après année, dans le froid de l'hiver, les brûlures de l'été. Faire des choix, s'adapter. Vivre des millésimes différents. Des généreux, des difficiles... Se rappeler.

Apprendre à lire ses terroirs et vivre les saisons.

Connaitre les besoins de chaque parcelle, les réactions de la

vigne en fonction du climat, de son histoire, de sa situation. Il y a tellement de paramètres, de surprises et d'imprévus. Chaque millésime est différent.

Le charme de notre métier, la grande aventure, se trouve au cœur de nos chaillées, au milieu des terrasses escarpées, au contact de nos ceps. Notre domaine se développe, mais nous tenons à prendre part à tous les travaux de la vigne soutenus par nos fidèles employés et nos saisonniers.



# FAIRE DE SON MIEUX

---

Tout a beaucoup évolué ces 20 dernières années. Nous travaillons de plus en plus nos sols, au cheval, au tracteur, à la pioche. Pas trop en profondeur. Nous enherbons les parcelles qui peuvent l'être. Nous utilisons encore quelques intrants chimiques, mais ces derniers sont amenés à disparaître. Notre domaine est pleinement engagé

dans une agriculture plus durable et respectueuse de l'environnement.

Beaucoup moins de traitement, des doses de mieux en mieux calculées. Du soufre, peu ou pas de cuivre.

Toujours penser que certaines années peuvent être moins favorables mais quand même donner naissance à de grands vins.

## AU CHAI ...

---

Les grands raisins font les grands vins. La date des vendanges de chaque parcelle est méticuleusement décidée. Après cela, tout est plus facile. Le respect des raisins, du terroir. Pas de table de tri, tout se fait à la vigne, en amont, par chaque vendangeur. Conservation d'une partie des rafles. Vinifications douces. Peu d'interventions. Beaucoup de dégustations. De la surveillance.



## LE TEMPS DE L'ÉLEVAGE

---

Tous nos vins sont élevés en fûts de chêne, de notre Côtes du Rhône aux grandes cuvées de Côte Rôtie. Le vin se bonifie, rencontre l'oxygène, devient plus fort, affine ses arômes, se complexifie. Les vins blancs gagnent en minéralité, les vins rouges s'assagissent. Pas de

soutirage, mais du temps. Au minimum 12 mois, et jusqu'à 2 ans pour les cuvées qui le demandent.

Les vins sont ensuite soigneusement soutirés, assemblés et mis en bouteille.



## FINALITÉ DE LA DÉGUSTATION

---

Notre souhait est de proposer des vins reflétant au mieux nos terroirs, notre histoire, notre région semblable à aucune autre. Respect de la délicatesse du fruit, de la finesse et l'équilibre pour nos syrah. Justesse, générosité et tradition pour nos vins blancs. En espérant apporter à chaque personne qui déguste un vin de notre domaine, une émotion, un souvenir, du plaisir !



*«Les amateurs de Côte  
Rôtie pure et classique  
doivent suivre ce  
domaine dès que  
possible !»*

J. DUNNUCK



*«Nous sommes séduits par le style  
des vins du domaine Garon, qui  
se distinguent par leur finesse de  
texture. Les fruits sont précis, les  
élevages montent en puissance  
en fonction des terroirs et de leur  
capacité à gérer le bois.»*

LA RVF





# *Garon*

FAMILLE GARON, VIGNERONS

---

DOMAINE GARON  
58 ROUTE DE LA TAQUIÈRE  
RD 386 - 69420 AMPUIS, FRANCE

---

TÉLÉPHONE : 04 74 56 14 11  
MOBILE : 06 99 52 49 72  
MAIL : VINS@DOMAINEGARON.FR