

# N°1

Millésime 2012

## REVUE DE PRESSE ET RÉCOMPENSES



Note Robert Parker  
N°1 2012 : **92 points**

2016 Decanter World Wine Awards,  
Médaille d'Or : **95 points**



2016 Concours des Féminales,  
Médaille d'Or



Millésime 2011



Note Robert Parker  
N°1 2011 : **90 points**

Jancis Robinson

Note Jancis Robinson  
N°1 2011 : **16 points**

2015 Challenge International du Vin,  
Médaille d'Or



  
**bettane+desseauve**

Note **14/20**

Sélection 2015

Millésime 2010



Note Robert Parker  
N°1 2010 : **92 points**

2014 Decanter World Wine Awards,  
Médaille d'Or



2014 Concours des Féminales,  
Médaille d'Or



DOMAINE  
DE  
**LA CENDRILLON**





# N°1

Millésime 2010



Millésime 2008

*Terre de Vins*

## REVUE DE PRESSE ET RÉCOMPENSES

2013 Concours Interprofessionnel Des Vins de Corbières, Médaille d'Or

Wein-Plus (spécialiste allemand du vin)  
Catégorie Best of Languedoc-Roussillon.  
N°1 2010: Vin Epoustouflant.

**90 points**

**N°1 2010 \*\***

« ... La Cendrillon 2010 s'avance dans une robe grenat, gracieuse et limpide, environnée de parfums de petits fruits rouges et de notes raffinées d'élevage. Elle possède une ligne svelte sans être dénuée de rondeur ; le boisé fait partie de son charme. Dans quelques mois de plus, elle saura séduire. »

*Guide Hachette 2013*

2011 Concours Interprofessionnel des Vins de Corbières, Médaille d'Or

« La Cendrillon 2008 rassemble 60% de Mourvèdre pour 40% de Syrah, vendangés puis vinifiés sans aucune mécanisation, avec des « pincettes » comme il convient à une princesse. L'élevage en barriques de 18 mois la plonge dans un sommeil bienfaiteur car elle en sortira jeune et douce, parée de beaux arômes briochés, de saveurs de reine des garrigues, habillée du plus beau velours Impératrice. Un long règne l'attend car ses attributs sont rassemblés, serrés dans une trame fine et soyeuse, le port est altier, la traîne longue et somptueuse. Pour cette cuvée de haut rang, on préparera gibiers et recettes finement mijotées. Un lièvre à la royale par exemple ! »

Janvier- Février 2011



DOMAINE  
DE  
**LA CENDRILLON**

# Inédite

## REVUE DE PRESSE ET RÉCOMPENSES

Millésime 2012



Note Robert Parker

Inédite 2012 : **92 points**

Millésime 2011



Note Robert Parker

Inédite 2011 : **91 points**

Jancis Robinson

Note Jancis Robinson

Inédite 2011 : **16 points**

Note **14/20**

  
bettane+desseauve

Cuvée Coup de Coeur



*"Nez exubérant, fruit épanoui, framboise fraîche, fraise des bois, mûre, notes de violette et d'épices douces, bouche très chaleureuse, charmeuse, avec beaucoup de vivacité en finale."*

Millésime 2010



Note Robert Parker

Inédite 2010 : **93 points**

2014 Concours Mondial de Bruxelles,  
Médaille d'Or



2014 Decanter World Wine Awards,  
Médaille d'Argent



Millésime 2008

2011 Concours Interprofessionnel  
Des Vins de Corbières, Médaille d'Or



L'avis de Jean-Michel Deluc  
(ancien Chef sommelier du Ritz)

« Oui, on peut élaborer un grand vin  
dans le Languedoc. Un vin au niveau des  
plus grands rouges de la planète et sans  
dépendre forcément une fortune. »



DOMAINE  
DE  
LA CENDRILLON



# Inédite

Millésime 2008

Carré des Feuillants

( Michelin ) \*\*

Dégustation mai 2011

Château de Boutenac

## REVUE DE PRESSE ET RÉCOMPENSES

« ...je trouve que cette cuvée de Cendrillon, pour moi, c'est exceptionnel d'avoir une fraîcheur naturelle sur un 2008 de cette région, de cette appellation... C'est quelque chose de très noble... Là, on a un vin très naturel, d'une intensité remarquable, avec de la fraîcheur... J'ai trouvé qu'il réagissait très bien sur la pintade quand elle est élevée correctement : avec une belle nourriture et de l'espace, c'est encore une volaille qui a des notes de gibier, du caractère... avec des morilles cuites dans un jus de morilles séchées. C'est un joli complément pour un vin élégant comme ça... »



DOMAINE  
DE  
LA CENDRILLON

# Classique

## REVUE DE PRESSE ET RÉCOMPENSES

Millésime 2014



Note Robert Parker

Classique 2014 : **89-91 points**

Millésime 2013



Note Robert Parker

Classique 2013 : **90 points**

2016 Decanter World Wine Awards,  
Médaille d'Argent : **90 points**



2016 Concours des Féminales,  
Médaille d'Or



2016 Bettane+Desseuve : Prix Plaisir  
Médaille d'Argent



Millésime 2012



Note Robert Parker

Classique 2012 : **89 points**

Jancis Robinson

Note Jancis Robinson

Classique 2012 : **15,5 points**

2015 Concours Général Agricole de Paris,  
Médaille d'Or



Palmarès des vins offrant le meilleur rapport prix-plaisir,  
Médaille d'Or



**Classique 2012 \***



DOMAINE  
DE  
**LA CENDRILLON**





# Classique

Millésime 2011

## REVUE DE PRESSE ET RÉCOMPENSES



Note Robert Parker

Classique 2011 : **90 points**



Note Jancis Robinson

Classique 2012 : **16 points**

2014 Concours Mondial de Bruxelles,  
Médaille d'Or



2014 Concours Général Agricole de Paris,  
Médaille d'Or



2014 Concours des Vignerons Indépendants,  
Médaille d'Or



Coup de Coeur **15/20**

"Grenache et Carignan sont complétés de Syrah pour obtenir ce Corbières puissant dans sa texture et souple dans ses tannins. Remarquable. »

*Sélection 2015*

Une puissance intéressante pour un vin de mâche et de structure aux tanins fondus. On sent le vin solaire sous l'extraction des syrah, grenache et carignan à petits rendements.

Karine Valentin - *Cuisine et Vins de France*,  
Avril 2014

  
**bettane+desseauve**

**Cuisine et Vins**  
DE FRANCE



DOMAINE  
DE  
**LA CENDRILLON**



# Classique

Millésime 2011



## REVUE DE PRESSE ET RÉCOMPENSES

Très représentative du style du domaine et appuyée des conseils d'Éloi DÜRRBACH du Domaine de Trévallon, cette cuvée séduit immédiatement par ses tanins bien lissés et son intensité aromatique.

Issu de 40% de Syrah, de 30% de Grenache et de 30% de Carignan, elle provient de vieilles vignes plantées sur les terres hautes et moyennes de l'Orbieu. D'une robe rouge rubis grenat brillante, elle s'ouvre sur un nez puissant de framboise, de fraise, de cassis et de zéa à la violette. La bouche, ample et bien structurée, s'appuie sur de beaux tanins élégants et fins.

*Les affiches de Grenoble*

Millésime 2010



« Vin porté par de beaux amers et des notes d'écorces d'agrumes... »

La Revue du Vin de France.

Spécial millésime 2010 en Languedoc

Juin 2011

*Terre de Vins*

« ...superbe potentiel de garde, un nez de fruits noirs aux notes fumées et minérales. La bouche est chaleureuse avec une belle texture et de la fraîcheur. »

Janvier - Février 2012

Millésime 2008



« Voilà un vin très bien fait et au superbe potentiel de garde : le nez ajoute aux arômes de fruits noirs des notes très fumées et minérales, la bouche est chaleureuse, avec une belle texture élégante et de la fraîcheur. »

Sélection 2012



DOMAINE  
DE  
LA CENDRILLON

# Atypique

Millésime 2015

ELLE

## REVUE DE PRESSE ET RÉCOMPENSES

2016 Concours Général Agricole,  
Médaille d'Or



### LE VIN DE LA SEMAINE

NEZ FRAISE ET BOUCHE SOUPLE  
ROBE A REFLETS VIOLETS

AU BAL AVEC CENDRILLON

Suivons l'Aquitania, qui relie Toulouse à Narbonne, et faisons étape à la Cendrillon, lieu-dit associé au Domaine de la Famille Joyeux. Après une rénovation au début des années 2000 et un long travail d'arrachage et de replantation, notamment de cépages rhodaniens, bordelais ou exotiques (alvarinho et verdejo), la récolte est là. Cette Atypique Cendrillon, gaie comme un pinson, à la robe joliment violette. Avec son parfum de fraise rouge et de cerise Napoléon, elle virevolte avec grâce en bouche. C'est sans doute cet assemblage détonnant de marselan, merlot, grenache, syrah, et d'une pointe de petit verdot... Goûtez-y, vous en oublierez vos pantoufles, fussent-elles de vair ! Pour l'accompagner : Grillades, pot-au-feu, bœuf à la ficelle... »

Sandrine Goeysvaerts, *ELLE*, Décembre 2015

Millésime 2013

2014 Concours des Féminales,  
Médaille d'Or



2014 Concours National des Vins IGP France,  
Médaille d'Argent



DOMAINE  
DE

LA CENDRILLON





# Atypique

Millésime 2011

**L'EXPRESS**  
styles

Le Monde

## REVUE DE PRESSE ET RÉCOMPENSES

### LA BOUTEILLE DE LA SEMAINE

« ... Avec tant d'atouts, le nouveau carrosse de la Cendrillon – qui tire son nom d'un lieu-dit – ne se transformera pas en citrouille !... Les rouges brillent déjà. Le vin de Pays d'Oc 2011 joue avec brio du croquant du Merlot et des épices de la Syrah. Plus « corbières » le Classique 2010 exhale la mûre et le cassis, tandis que des notes de sous-bois et de figues envoûtent la cuvée Inédite 2008. »

Philippe Bidalon, *L'Express Style*, 12 octobre 2012

### Le baiser du prince

« Bien avant d'être le nom d'un personnage de Walt Disney, la Cendrillon est un lieu-dit. A Ornaïsons, près de Narbonne (Aude), symbole de la lumière momentanément obscurcie, puis triomphante, il s'enracine depuis l'époque romaine. Mais c'est sans doute depuis le XVII<sup>e</sup> siècle que les ancêtres de la famille Joyeux, actuel propriétaire, l'exploitent en tant que vignoble. Comme dans le conte, l'engourdissement prend place.

Nulle sorcière ici mais un prince charmant, oui. Quand Robert et Geneviève Joyeux décident en 2005 de s'installer au Domaine, ils redonnent les premiers signes de vie à leur princesse. Mais c'est en laissant venir un prince qu'elle se réveille, resplendissante. Eloi Dürrbach, au prénom aussi médiéval que lui-même, vigneron contemporain au talent reconnu pour ses exploits sur son Domaine de Trévallon en Provence, est venu embrasser la belle des Corbières. Le millésime 2011 est le fruit de ces conseils avisés, à tel point qu'on peut rester surpris par autant d'élégance et de finesse catalanes. A la fois serein et dynamique, le Pays d'Oc rouge s'impose par ses tanins raffinés et sa structure droite. Une surprise magnifique qui en laisse présager bien d'autres. »

*Le Monde*, 26/27 août 2012



DOMAINE  
DE  
**LA CENDRILLON**

# Nuance blanc

Millésime 2014

## REVUE DE PRESSE ET RÉCOMPENSES

*Jancis Robinson*

Note Jancis Robinson

Nuance 2014 : **16 points**

Millésime 2013

*Terre de Vins*



Pierre Arditi : "Quelques pépites... un très beau blanc local du Domaine de La Cendrillon..»

Août-septembre 2014

Millésime 2012

**GAULT & MILLAU**

Guillaume Saluel, Chef de cuisine au Bistrot du Sommelier (*Restaurant de Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde 1992*), aime le Domaine de La cendrillon, Blanc 2012 avec la « Crépinette de cochon fermier à la sauge, poêlée de girolles et riquette » et « ..le côté généreux du vin et la note ensoleillée de la recette pour laquelle le fruit craquant du Domaine de La Cendrillon s'harmonise parfaitement. Les notes épicées et poivrées apportent une belle condimentation par rapport au plat. »

*Gault & Millau Magazine, Accord mets-vins, Mars-mai 2013*



DOMAINE  
DE

**LA CENDRILLON**