



« Nous exploitons au mieux la richesse des différents types de sols et cépages du domaine pour élaborer une gamme complète de vins que vous apprécierez en toutes occasions. »

**Corine et Yves Jean Houser**

## AOC

Cairanne  
Rasteau  
Côtes du Rhône Villages

### Yves Jean HOUSER

Vigneron

SCEA Corine & Yves Jean  
HOUSER

450 Chemin de Beauregard  
84290 CAIRANNE  
06 87 72 85 42

[contact@domainedesamadiou.com](mailto:contact@domainedesamadiou.com)  
[www.domainedesamadiou.com](http://www.domainedesamadiou.com)

## SURFACE

8 hectares



## PRODUCTION MOYENNE

40 000 bouteilles/an



## COULEURS

✓ Rouge ✓ Blanc ✓ Rosé

## CEPAGES

Grenache, Syrah, Mourvèdre,  
Carignan, Cinsault, Grenache  
blanc, Viognier, Roussanne,  
Clairette

## CIRCUIT DE VENTE

✓ Vente directe ✓ CHR  
✓ Cavistes ✓ Export  
✓ E-commerce

## CERTIFICATIONS

**Agriculture Biologique Ecocert,  
Biodynamie Demeter**

## INFOS PRATIQUES

Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 18h

Salons professionnels 2024 : Millésime Bio Montpellier, Demeter  
Angers.

# DOMAINE DES AMADIEU

## BLANC DE GRIS IGP MEDITERRANEE 2023



### CERTIFIE AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET BIODYNAMIQUE

#### CEPAGES

Roussanne, Carignan gris

#### SOLS

Terrasses alluviales de l'Aygues

#### VITICULTURE

Agriculture Biologique et biodynamique  
certifiées

Les sols sont soit labourés soit enherbés.  
Rendement maîtrisé par ébourgeonnage.

#### VINIFICATION ET ELEVAGE

Pressurage direct des différents cépages  
simultanément.

Mise en fût avant fermentation  
malolactique.

Elevage en demi muids en chêne français  
et cuve inox pendant 5 mois. Quelques  
bâtonnages pendant 1 mois

#### MISE EN BOUTEILLE

Vin non collé, légère filtration. Mise en  
bouteille unique du millésime  
Production : 1 000 bouteilles

### ORGANIC AND BIODYNAMIC FARMING CERTIFIED

#### GRAPE VARIETIES

Roussanne, Carignan gris

#### SOILS

Alluvial terraces of the Aygues river

#### VINE GROWING

Certified organic and biodynamic farming  
The soils are ploughed or covered with  
grass. The vineyard yield is carefully  
controlled through disbudding.

#### VINIFICATION AND AGEING

Both grapes varieties are direct pressed  
together. The juice is then transferred to barrels  
before undergoing malolactic fermentation.  
Maturation takes place in french oaks demi  
muids and stainless steel vat for 5 months.  
Lees are stirred up a few times during the 1st  
month

#### BOTTLING

No fining, light filtering. Only one bottling  
session per vintage.  
Production: 1000 bottles (in 12-bottles cases)

Mise en bouteilles le 21/03/2024  
Jour FRUIT



Bottling date : March 21, 2024  
on a FRUIT day

# DOMAINE DES AMADIEU

## L'ORANGINAL IGP MEDITERRANEE 2023



### CERTIFIE AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET BIODYNAMIQUE

#### CEPAGES

Roussanne, Viognier

#### SOLS

Terrasses alluviales de l'Aygues

#### VITICULTURE

Agriculture Biologique et biodynamique  
certifiées

Les sols sont soit labourés soit enherbés.  
Rendement maîtrisé par ébourgeonnage.

#### VINIFICATION ET ELEVAGE

Encuvage des Roussanne après égrappage et  
des Viognier en grappes entières.

Macération de 10 jours avec pigeages légers.

Elevage  
de 5 mois en amphore et cuve inox.

#### MISE EN BOUTEILLE

Vin non collé, légère filtration. Assemblage et  
unique mise en bouteille du millésime

Production : 1 000 bouteilles

### ORGANIC AND BIODYNAMIC FARMING CERTIFIED

#### GRAPE VARIETIES

Roussanne, Viognier

#### SOILS

River Aygues's alluvial terraces

#### VINE GROWING

Certified organic and biodynamic farming  
Soils are ploughed or covered with grass  
The vineyard yield is carefully controlled  
through disbudding.

#### VINIFICATION AND AGEING

Roussanne is destemmed, while Viognier is  
vinified whole cluster.  
Fermentation lasts for 10 days with gentil  
punching down.

Maturing is carried out in amphora and  
stainless steel vat for 5 months.

#### BOTTLING

No fining, light filtering. Blending is done,  
followed by a single bottling session per  
vintage.

Production: 1000 bottles (in 12-bottles cases)

Mise en bouteilles le 21/03/2024  
Jour FRUIT



Bottling date : March 21, 2024  
On a day FRUIT

# DOMAINE DES AMADIEU

## CÔTES DU RHÔNE VILLAGES 2023

AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES  
ROUGE



### CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET BIODYNAMIQUE

#### CEPAGES

Grenache 70%, Syrah 30%,

#### SOLS

Terrasses alluviales de l'Aygues, Garrigues  
(galets roulés).

#### VITICULTURE

Agriculture Biologique et biodynamique  
certifiées

Les sols sont soit labourés soit enherbés.  
Rendement maîtrisé par ébourgeonnage.

#### VINIFICATION ET ELEVAGE

Les raisins sont égrappés, vinification par  
parcelle par cépage, cuvaison une à deux  
semaines avec des remontages légers et des  
pigeages.

Elevage rapide réalisé en cuve inox pendant 4  
mois dans un chai climatisé.

#### MISE EN BOUTEILLE

Vin non collé, légère filtration. Assemblage et  
unique mise en bouteille du millésime  
Production: 9 000 bouteilles

*Mise en bouteilles le 21/03/2024  
Jour FRUIT*



### ORGANIC AND BIODYNAMIC FARMING CERTIFIED

#### GRAPE VARIETIES

Grenache 70 %, Syrah 30 %

#### SOILS

Aygues's alluvial terraces, Provençal heath land  
(round pebbles).

#### VINE GROWING

Organic and biodynamic farming certified

Soils are ploughed or under grass

The yield of the vineyard is controlled by bud  
removal.

#### VINIFICATION AND AGEING

Grapes are destalked, vinification each terroir or  
grape variety separately. Fermentation on skins  
one to two weeks long with light must going-up  
and punching the cap down.

Quickly Maturing realized in stainless steel vat  
during 4 months in an air-conditioned wine  
store.

#### BOTTLING

No fining, light filtering. Assembly and one sole  
bottling session per vintage.

Production: 750 cases

*Bottling on 2024/03/21  
Day FRUIT*

# DOMAINE DES AMADIEU

## CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

2023

AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES ROSE



### CERTIFIE AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET BIODYNAMIQUE

#### CEPAGES

Grenache 70%, Syrah 30%

#### SOLS

Terrasses argilo-calcaires.

#### CONDUITE DE LAVIGNE

Les sols sont soit labourés soit enherbés.  
Rendement maîtrisé par ébourgeonnage.

#### VINIFICATION ET ELEVAGE

La fermentation est réalisée à une température comprise entre 15 et 17°C. Le moût est obtenu par saignée et/ou pressurage direct.

#### MISE EN BOUTEILLE

Vin non collé, filtration stérile.  
Assemblage et unique mise en bouteille du millésime  
Production : 2 000 bouteilles

Mise en bouteilles le 21/03/2024  
Jour FRUIT



### ORGANIC AND BIODYNAMIC FARMING CERTIFIED

#### GRAPE VARIETIES

Grenache 70 %, Syrah 30 %

#### SOILS

Clayed-limey terraces.

#### VINE GROWING

Soils are ploughed or under grass  
The yield of the vineyard is controlled by bud removal.

#### VINIFICATION AND AGEING

The temperature of the fermentation is controlled and maintained between 15 and 17°C. The must is obtained by saignée and/or direct pressure.

#### BOTTLING

No fining, filtering.  
Assembly and one sole bottling session per vintage.  
Production : 166 cases

Bottling on 2024/03/21  
Day FRUIT



SCEA Corine et Yves Jean HOUSER, Quartier Beauregard, 84290 CAIRANNE  
Tél/Fax : +33 (0)4 90 66 03 48 Port : +33 (0)6 87 72 85 42

Email : [contact@domainedesamadieu.com](mailto:contact@domainedesamadieu.com) Site : [www.domainedesamadieu.com](http://www.domainedesamadieu.com)

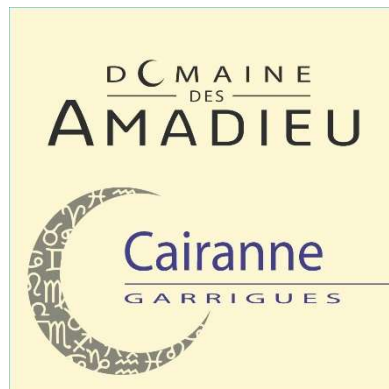


# DOMAINE DES AMADIEU

## CAIRANNE GARRIGUES

2023

AOC CAIRANNE ROUGE  
CRU DES CÔTES DU RHÔNE



### CERTIFIE AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET BIODYNAMIQUE

### ORGANIC AND BIODYNAMIC FARMING CERTIFIED

#### CEPAGES

Grenache 60%, Syrah 20%, Mourvèdre 20%

#### GRAPE VARIETIES

Grenache 60 %, Syrah 20 %, Mourvèdre 20%

#### SOLS

Garrigues, galets roulés.

#### SOILS

Provencal heath land, round pebbles.

#### VITICULTURE

Agriculture Biologique et biodynamique certifiées. Les sols sont labourés. Rendement maîtrisé par ébourgeonnage et éclaircissage.

#### VINE GROWING

Organic and biodynamic farming certified  
Soils are ploughed.  
The yield of the vineyard is controlled by bud removal and thinning out.

#### VINIFICATION ET ELEVAGE

Les raisins sont égrappés, vinification par parcelle par cépage, cuvaison de plus de deux semaines avec des remontages légers et des pigeages.  
Elevage réalisé en cuve inox pendant 6 mois dans un chai climatisé.  
Garde : 5 ans

#### VINIFICATION AND AGEING

Grapes are destalked, vinification each terroir or grape variety separately. Fermentation on skins more than two weeks long with light must going-up and punching the cap down.  
Maturing realized in stainless steel vat during 15-6 months in an air-conditioned wine store.  
Can be kept : 5 years

#### MISE EN BOUTEILLE

Vin non collé, légère filtration. Assemblage et unique mise en bouteille du millésime. Bouchon en liège naturel.  
Production : 9 960 bouteilles

#### BOTTLING

No fining, light filtering. Assembly and one sole bottling session per vintage.  
Natural cork.  
Production: 830 12-bottles cases

Mise en bouteilles le 21/03/2024  
Jour FRUIT



Bottling on 2024/03/21  
Day FRUIT



SCEA Corine et Yves Jean HOUSER, Quartier Beauregard, 84290 CAIRANNE  
Tél/Fax : +33 (0)4 90 66 03 48 Port : +33 (0)6 87 72 85 42

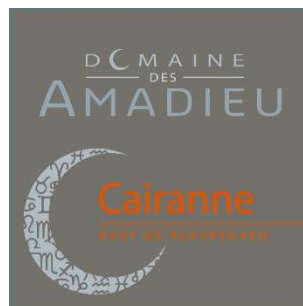
Email : [contact@domainedesamadieu.com](mailto:contact@domainedesamadieu.com) Site : [www.domainedesamadieu.com](http://www.domainedesamadieu.com)



# DOMAINE DES AMADIEU

## CAIRANNE HAUT DE BEAUREGARD 2022

AOC CAIRANNE ROUGE  
CRU DES CÔTES DU RHÔNE



**CERTIFIE AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE ET BIODYNAMIQUE**

**ORGANIC AND BIODYNAMIC  
FARMING CERTIFIED**

### CEPAGES

Grenache 45%, Syrah 20%, Mourvèdre 25%,  
Carignan 10%  
Vieilles vignes de plus de 50 ans.

### GRAPE VARIETIES

Grenache 45%, Syrah 20%,  
Mourvèdre 10%, Carignan 10%.  
Vines more than 50 years old.

### SOLS

Garrigues, coteaux et terrasses argilo-  
calcaires.

### SOILS

Provencal heath land, hillsides and  
clayed- limey terraces.

### CONDUITE DE LAVIGNE

Les sols sont labourés. Rendement  
maîtrisé par ébourgeonnage et  
éclaircissage.

### VINE GROWING

Soils are ploughed.  
The yield of the vineyard is controlled by  
bud removal and thinning out.

### VINIFICATION ET ELEVAGE

Les raisins sont égrappés, vinification  
par parcelle ou par cépage, cuvaison de plus  
de trois semaines avec des remontages  
légers et des pigeages.  
Assemblage des meilleurs vins du  
domaine obtenu après la fermentation  
malolactique. Elevage dans 3 demi-muids en  
chêne français sélectionnés pendant 14  
mois dans un chai climatisé.  
Garde : 10 ans

### VINIFICATION AND MATURING

Grapes are destalked, vinification each  
terroir or grape variety separately.  
Fermentation on skins more than three  
weeks long with light must going-up and  
punching the cap down. Assembly of the  
best wines obtained after the malolactic  
fermentation. Maturing realized in 3  
French oak selected demi-muids during  
14 months in an air-conditioned wine  
store. Can be kept : 10 years

### MISE EN BOUTEILLE

Vin non collé, légère filtration. Bouchon en  
liège. Vieillissement en chai climatisé.  
Cuvée très confidentielle : 1663 bouteilles

### BOTTLING

No fining, light filtering. Natural cork  
Ageing in an air-conditioned store.  
Cuvee very confidential : 138 12-bottles cases

Mise en bouteille le 11/12/2023  
Jour FLEUR



Bottled on 2023/12/11  
Day FLEUR

SCEA Corine et Yves Jean HOUSER, Quartier Beauregard, 84290 CAIRANNE

Tél/Fax : +33 (0)4 90 66 03 48 Port : +33 (0)6 87 72 85 42

Email : [contact@domainedesamadi.eu](mailto:contact@domainedesamadi.eu)

Site : [www.domainedesamadi.eu](http://www.domainedesamadi.eu)



# DOMAINE DES AMADIEU



## CAIRANNE VIEILLES VIGNES 2021 AOC CAIRANNE ROUGE CRU DES CÔTES DU RHÔNE



### CEPAGES

Grenache 50%, Syrah 20%, Mourvèdre 20%,  
Carignan 10%  
Vieilles vignes de plus de 50 ans.

### SOLS

Garrigues, coteaux et terrasses argilo-calcaires.

### CONDUITE DE LA VIGNE

Agriculture Biologique et biodynamique  
certifiées  
Les sols sont labourés.  
Rendement maîtrisé par ébourgeonnage et  
éclaircissage.

### VINIFICATION ET ELEVAGE

Les raisins sont égrappés, vinification par  
parcelle par cépage, cuvaison de plus de trois  
semaines avec des remontages légers et des  
pigeages.  
Elevage réalisé en cuve inox et en fûts de chênes  
français pendant 15 à 18 mois dans un chai  
climatisé.

### MISE EN BOUTEILLE

Vin non collé, légère filtration. Bouchon en liège  
naturel.  
Vieilles vignes en chai climatisé avant habillage.  
Production: 9 600 bouteilles

### GRAPE VARIETIES

Grenache 50%, Syrah 20%, Mourvèdre 20%,  
Carignan 10%.  
Vines more than 50 years old.

### SOILS

Provençal heath land, hillsides and clayed-  
limey terraces.

### VINE GROWING

Organic and biodynamic farming certified  
Soils are ploughed  
The yield of the vineyard is controlled by bud  
removal and thinning out.

### VINIFICATION AND MATURING

Grapes are destalked, vinification each terroir  
or grape variety separately. Fermentation on  
skins more than three weeks long with light  
must going-up and punching the cap down.  
Maturing realized in stainless steel vat and  
French oak barrels during 15-18 months in an  
air-conditioned wine store.

### BOTTLING

No fining, light filtering. Natural cork  
Ageing in an air-conditioned store before  
labelling.  
Production: 800 cases

Mise en bouteilles le 01/12/2022  
Jour FLEUR



Bottled on 2022/12/01  
Day FLOWER



SCEA Corine et Yves Jean HOUSER, Quartier Beauregard, 84290 CAIRANNE  
Tél/Fax : +33 (0)4 90 66 03 48 Port : +33 (0)6 87 72 85 42  
Email : [contact@domainedesamadieu.com](mailto:contact@domainedesamadieu.com) Site : [www.domainedesamadieu.com](http://www.domainedesamadieu.com)

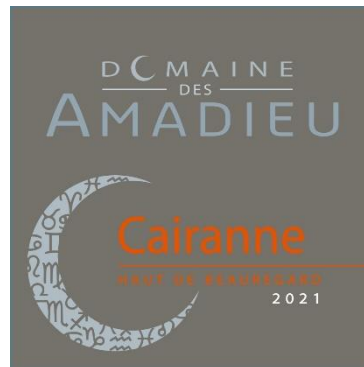




# DOMAINE DES AMADIEU

## CAIRANNE HAUT DE BEAUREGARD 2021

AOC CAIRANNE BLANC  
CRU DES CÔTES DU RHÔNE



**CERTIFIE AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE ET BIODYNAMIQUE**

**ORGANIC AND BIODYNAMIC  
FARMING CERTIFIED**

### CEPAGES

Clairette, Grenache blanc, Roussanne et  
Viognier.

### GRAPE VARIETIES

Clairette, Grenache blanc, Roussanne  
and Viognier.

### SOLS

Coteaux et terrasses argilo-calcaires.

### SOILS

Hillsides and clayed-limey terraces.

### CONDUITE DE LA VIGNE

Les sols sont labourés.  
Rendement maîtrisé par ébourgeonnage.

### VINE GROWING

Soils are ploughed.  
The yield of the vineyard is controlled by bud  
removal.

### VINIFICATION ET ELEVAGE

Mise en fûts avant la fermentation malolactique,  
bâtonnage hebdomadaire. Elevage sur lies en  
fûts de chênes français sélectionnés, amphore  
et cuve inox pendant 9 mois dans un chai  
climatisé.  
Garde : 5 ans

### VINIFICATION AND MATURING

Malolactic fermentation in barrels and stirring  
up each week.  
Maturing on lees realized in French oak  
selected barrels, amphora and stainless steel  
vat during 9 months in an air- conditioned  
wine store.  
Can be kept : 5 years

### MISE EN BOUTEILLE

Vin non collé, légère filtration. Bouchon en liège.  
Vieillessement en chai climatisé.  
Cuvée très confidentielle : 1320 bouteilles

### BOTTLING

No fining, light filtering. Natural cork.  
Ageing in an air-conditioned store.  
Cuvée very confidential: 110 boxes

Mise en bouteille le 01/12/2022  
Jour FLEUR



Bottled on 2022/12/02  
Day FLOWER



SCEA Corine et Yves Jean HOUSER, Quartier Beauregard, 84290 CAIRANNE  
Tél/Fax : +33 (0)4 90 66 03 48 Port : +33 (0)6 87 72 85 42

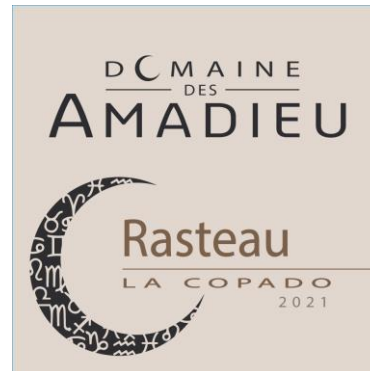
Email : [contact@domainedesamadieu.com](mailto:contact@domainedesamadieu.com) Site : [www.domainedesamadieu.com](http://www.domainedesamadieu.com)



# DOMAINE DES AMADIEU

## RASTEAU LA COPADO 2021

AOC RASTEAU ROUGE  
CRU DES CÔTES DU RHÔNE



### CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET BIODYNAMIQUE

### ORGANIC AND BIODYNAMIC FARMING CERTIFIED

#### CEPAGES

Grenache 50%, Cinsault 40%, Syrah 10%

#### GRAPE VARIETIES

Grenache 50%, Cinsault 40%, Syrah 10%

#### SOLS

Terrasses d'argiles et cailloux calcaires exposées  
plein sud.

#### SOILS

Clay terraces and limestone stones facing South

#### CONDUITE DE LA VIGNE

Les sols sont labourés.  
Rendement maîtrisé par ébourgeonnage.

#### VINE GROWING

Soils are ploughed. The yield of the vineyard is  
controlled by bud removal.

#### VINIFICATION ET ELEVAGE

Les raisins sont égrappés, vinification des 3 cépages  
dans la même cuve, cuvaison de plus de trois  
semaines avec des remontages légers et des  
pigeages.

Elevage réalisé en cuve inox et en fûts de chênes  
français pendant 8 mois dans un chai climatisé.

Garde : 10 ans

#### WINE MAKING AND AGEING

Grapes are destalked, wine making of the 3 grape  
varieties in the same tank, fermentation on skins more  
than three weeks long with light must going-up and  
punching the cap down. Maturing realized in stainless  
steel vat and French oak barrels during 8 months in an  
air-conditioned wine store.

Can be kept : 10 years

#### MISE EN BOUTEILLE

Vin non collé, légère filtration. Bouchon en liège  
naturel. Vieillessement en chai climatisé avant  
habillage.

Production : 3 012 bouteilles

#### BOTTLING

No fining, light filtering. Natural cork.  
Ageing in an air-conditioned store before  
labelling.

Production : 251 boxes

Mis en bouteilles le 01/12/2022  
Jour FLEUR



Bottled on 2022/12/01  
Day FLOWER



SCEA Corine et Yves Jean HOUSER, Quartier Beauregard, 84290 CAIRANNE  
Tél/Fax : +33 (0)4 90 66 03 48 Port : +33 (0)6 87 72 85 42  
Email : [contact@domainedesamadiou.com](mailto:contact@domainedesamadiou.com) Site : [www.domainedesamadiou.com](http://www.domainedesamadiou.com)

