

LES ADRESSES INCONTOURNABLES PARTENAIRES
Avec Médias France

Accueil > Les adresses évasion > Sources de l'Oppidum : quand l'amitié fait renaître un terroir d'exception

Sources de l'Oppidum : quand l'amitié fait renaître un terroir d'exception

En partenariat avec Médias France

25/11
2024

Au cœur des Côtes-du-Rhône, le domaine des Sources de l'Oppidum incarne la renaissance d'un terroir unique, fruit de l'amitié et d'une passion partagée pour le vin d'exception.

En images



Au cœur des Côtes-du-Rhône gardoises, entre Uzès et Châteauneuf-du-Pape, se dresse le domaine des Sources de l'Oppidum. Fondé il y a près de 10 ans maintenant, l'ADN du vignoble et son histoire sont avant tout le reflet d'une aventure d'amitié. Une équipe d'amis partageant une même passion pour le vin se sont ainsi réunis autour de « la renaissance d'un vignoble qui avait été abandonné », raconte Jean-Laurent Granier, président des Sources de l'Oppidum.

Au départ, ce sont deux amis qui ont uni leurs idées et leurs rêves. Très vite, ils ont été rejoints par trois autres, jusqu'à former un groupe de cinq Associés principaux, dont Pierre Laguerre, le directeur d'exploitation, qui veille chaque jour au développement et à la bonne santé des vignes.

Ensemble, ces passionnés de vin, issus de milieux professionnels très variés, ont travaillé avec dévouement pour restructurer le domaine, investir dans des techniques viticoles modernes et composer des vins qui reflètent leur vision commune. L'esprit collectif a même

dépassé le cercle initial, puisque le capital du domaine s'est ouvert à 18 actionnaires, tous amis ou proches du noyau fondateur. Une cuvée spécifique : la [Cuvée Les 18](#) a été créée pour célébrer cette grande aventure collective. Cette implication d'un groupe élargi d'amis, transformant chacun en ambassadeur du vin, participe à l'authenticité des Sources de l'Oppidum.

Un terroir unique et une approche environnementale responsable

Situé au pied de l'Oppidum romain Saint Vincent de Gaujac, le domaine s'étend sur trente hectares, offrant une diversité de sols et de cépages. « Nous avons des sols sablo-limoneux argileux avec galets et graves, et même galets roulés, un terroir rare et frais », détaille Jean-Laurent Granier. Cette diversité permet de produire une large gamme de vins : rouges, blancs et rosés, au profil gustatif unique. Le rouge, intense et structuré, déploie des arômes de fruits noirs, griottes ou framboises avec des accents poivrés ou cacotés. Le blanc, vif et minéral, se distingue par son éclat et sa fraîcheur, tandis que le rosé, expressif et tonique, révèle des notes d'agrumes et de pamplemousse.

L'équipe a surtout fait le choix d'une agriculture raisonnée et respectueuse de l'environnement, obtenant la certification Haute Valeur Environnementale (HVE). Cet engagement environnemental prend tout son sens face aux défis climatiques actuels : épisodes de grêle ou de sécheresse, gel tardif ou chaleurs intenses. Des aléas météo qui imposent aux vignerons une adaptation constante. Leur approche durable n'est pas seulement une réponse aux enjeux écologiques, mais aussi un gage de pérennité pour les générations futures.

Innovation œnologique et savoir-faire local

Depuis sa création, le [domaine des Sources de l'Oppidum](#) s'est entouré de spécialistes réputés pour garantir la qualité de ses vins. En partenariat avec le laboratoire œnologique Natoli, l'équipe a mis en place des techniques de vinification éprouvées, dans le respect des méthodes traditionnelles. « Nous avons totalement réaménagé notre chai et modernisé nos équipements pour atteindre une maîtrise parfaite de la vinification », souligne le président. Pour chaque type de vin, une approche spécifique est adoptée : pressurage direct et fermentation thermorégulée pour les blancs et rosés, tandis que les rouges, après cuvaison traditionnelle et macération à chaud, bénéficient d'un élevage en cuve béton pour développer leur complexité.

L'objectif ? Allier puissance, finesse et équilibre. L'innovation se retrouve également dans le développement de nouvelles cuvées et dans l'extension de la gamme bénéficiant, par exemple, de la future appellation AOP Laudun. Les Sources de l'Oppidum, c'est aussi un lieu d'échanges et de partage autour du vin. Le domaine accueille séminaires d'entreprises, fêtes familiales, et autres événements privés en offrant une immersion complète dans l'univers viticole.

Les Sources de l'Oppidum incarnent une vision moderne et responsable du vignoble. Chaque millésime raconte non seulement l'histoire d'un terroir unique, mais aussi celle d'une équipe soudée par l'amitié et portée par l'ambition de créer des vins d'exception.

INFO & CONTACT

 **Domaine des Sources de l'Oppidum**
481 chemin du mas cd 145
30330 Gaujac

 **06 34 29 04 20**

 site : www.sourcesdeloppidum.com

Retrouvez-nous sur les Réseaux Sociaux



Découvrez les autres adresses Spécial Vacances & voyages

En partenariat avec Médias France



*Les Mazots du Clos :
boutique hôtel de charme
au cœur des Alpes suisses*



*Sources de l'Oppidum :
quand l'amitié fait
renaître un terroir
d'exception*



*Azora Voyages :
l'Amérique centrale en
version confidentielle*



*Le Jadis Beach Resort &
Wellness, un paradis
perdu à l'Île Maurice*