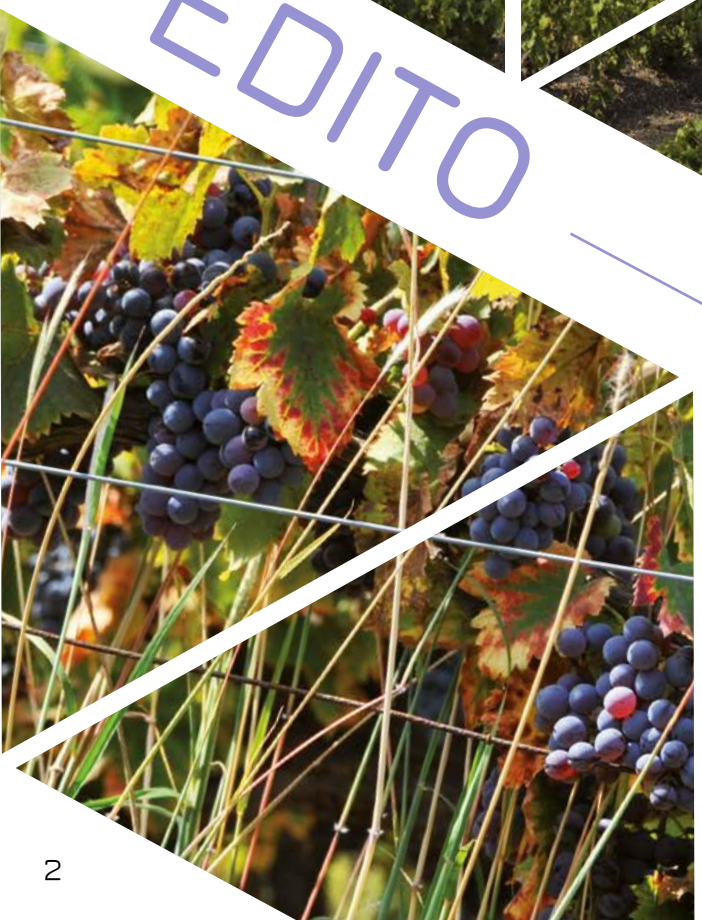
# STELLA ★ NOVA

## DOSSIER DE PRESSE 2015-2016



# EDITO

## Telle une constellation

Sculptant nos paysages comme nos modes de vie, la vigne est un patrimoine vivant que les vignerons s'appliquent à valoriser chaque jour. Le vin, fruit de ce travail, établit un rapport à l'environnement, induit un mode de relations aux autres et participe à la construction des cultures et des sociétés. Les vins sont multiples, de même que les cépages, les terroirs et les arômes. Dans cette constellation de saveurs et de savoir-faire s'inscrit le Domaine Stella Nova. Son identité profonde s'illustre par une forte personnalité, un vigneron passionné, un homme à l'écart des courants et des modes : Philippe Richy.

L'heure du départ a sonné pour un voyage naturellement bio dans l'univers de ce vigneron au parcours original.

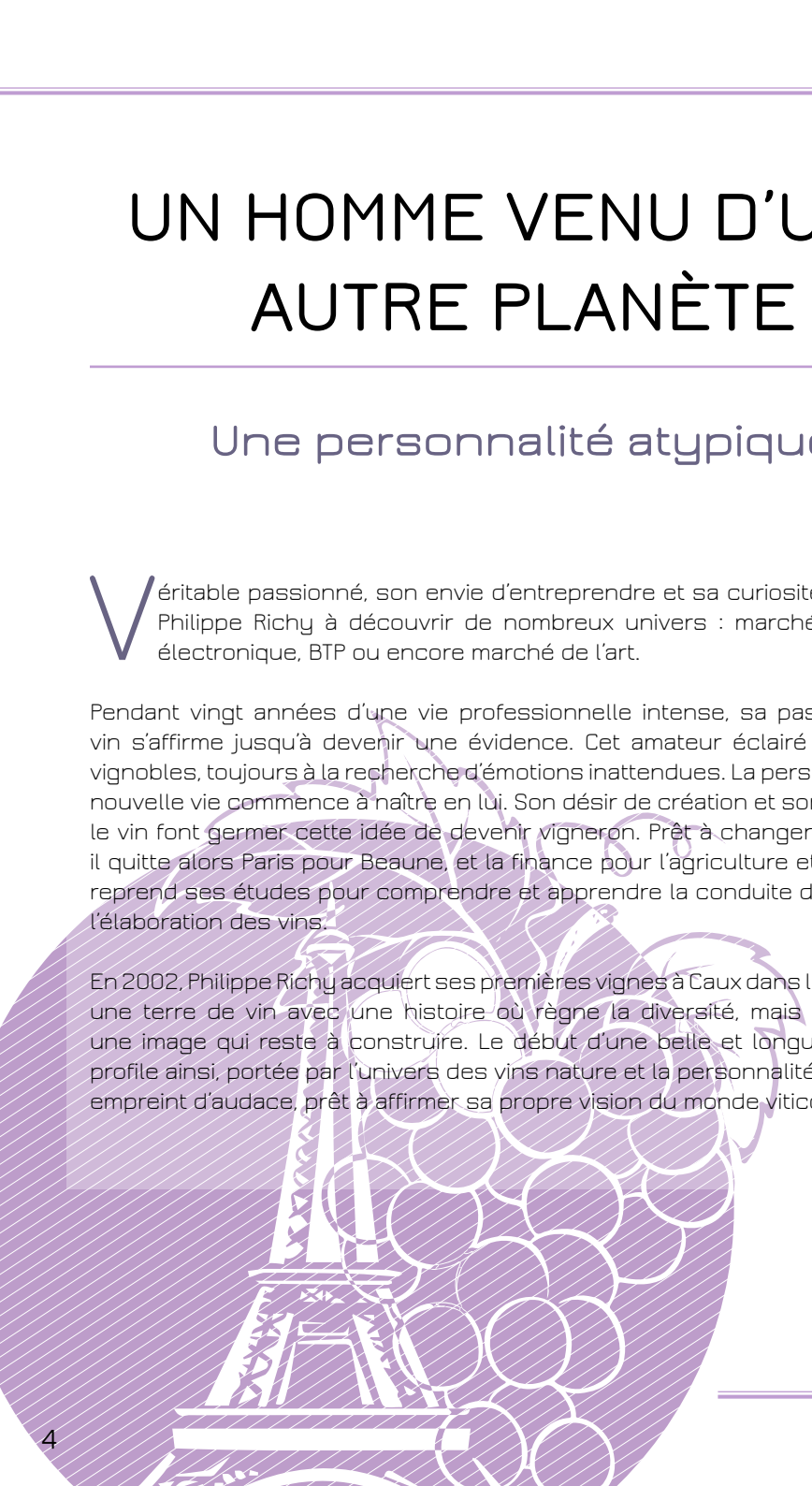
# UN HOMME VENU D'UNE AUTRE PLANÈTE

## Une personnalité atypique

Véritable passionné, son envie d'entreprendre et sa curiosité ont conduit Philippe Richy à découvrir de nombreux univers : marchés financiers, électronique, BTP ou encore marché de l'art.

Pendant vingt années d'une vie professionnelle intense, sa passion pour le vin s'affirme jusqu'à devenir une évidence. Cet amateur éclairé parcourt les vignobles, toujours à la recherche d'émotions inattendues. La perspective d'une nouvelle vie commence à naître en lui. Son désir de création et son amour pour le vin font germer cette idée de devenir vigneron. Prêt à changer de direction, il quitte alors Paris pour Beaune, et la finance pour l'agriculture et l'œnologie. Il reprend ses études pour comprendre et apprendre la conduite du vignoble et l'élaboration des vins.

En 2002, Philippe Richy acquiert ses premières vignes à Caux dans le Languedoc, une terre de vin avec une histoire où règne la diversité, mais surtout avec une image qui reste à construire. Le début d'une belle et longue histoire se profile ainsi, portée par l'univers des vins nature et la personnalité d'un homme empreint d'audace, prêt à affirmer sa propre vision du monde viticole.



# Un vigneron aux convictions ancrées

Le Domaine Stella Nova est né du désir de concilier respect des terroirs et progrès œnologiques. Convaincu que la seule voie responsable est celle d'une agriculture durable et respectueuse de l'environnement, Philippe Richy a tout de suite opté pour une conduite de son vignoble en biodynamie. Persuadé qu'il s'agit d'un tournant incontournable pour notre époque, il adhère à cette démarche et fait partager sa vison en affirmant ses certitudes en la matière. Notre planète est précieuse et il semble fondamentalement nécessaire d'être à son écoute. La terre, le ciel, les astres sont autant d'éléments à prendre en compte pour qui veut la comprendre.

Au fil des années, Philippe Richy se dirige vers des vinifications naturelles qui respectent les principes de production des vins nature. Ils sont vinifiés, élevés et mis en bouteilles en approchant le zéro intrant, afin de respecter l'expression la plus naturelle du terroir. Il s'appuie sur sa formation scientifique pour conduire ses vinifications avec rigueur et précision, cassant par le fait le mythe du vigneron bio baba cool, non-interventionniste, trop souvent à l'origine de vins imprécis et médiocres. Le métier de vigneron est un métier sérieux et il se refuse à tomber dans le folklore parfois associé à ce milieu. Convaincu, il assume ses idées avec force pour les porter haut et loin.

Sa démarche s'appuie sur une agriculture respectueuse du sol et de la vigne. D'une part, les raisins sont issus d'une agriculture biologique où l'utilisation des produits chimiques de synthèse est proscrite. Le désherbage se fait alors par le travail du sol, permettant ainsi de privilégier un équilibre de vie et la pureté du fruit. D'autre part, les vendanges sont manuelles sur l'ensemble du Domaine, la récolte des raisins à la main favorisant la sélection des grappes pour ne conserver que les plus mûres et les moins altérées. Tous les vins produits sont biologiques et certifiés par Ecocert, répondant ainsi à une réglementation stricte.

# Un auteur décomplexé

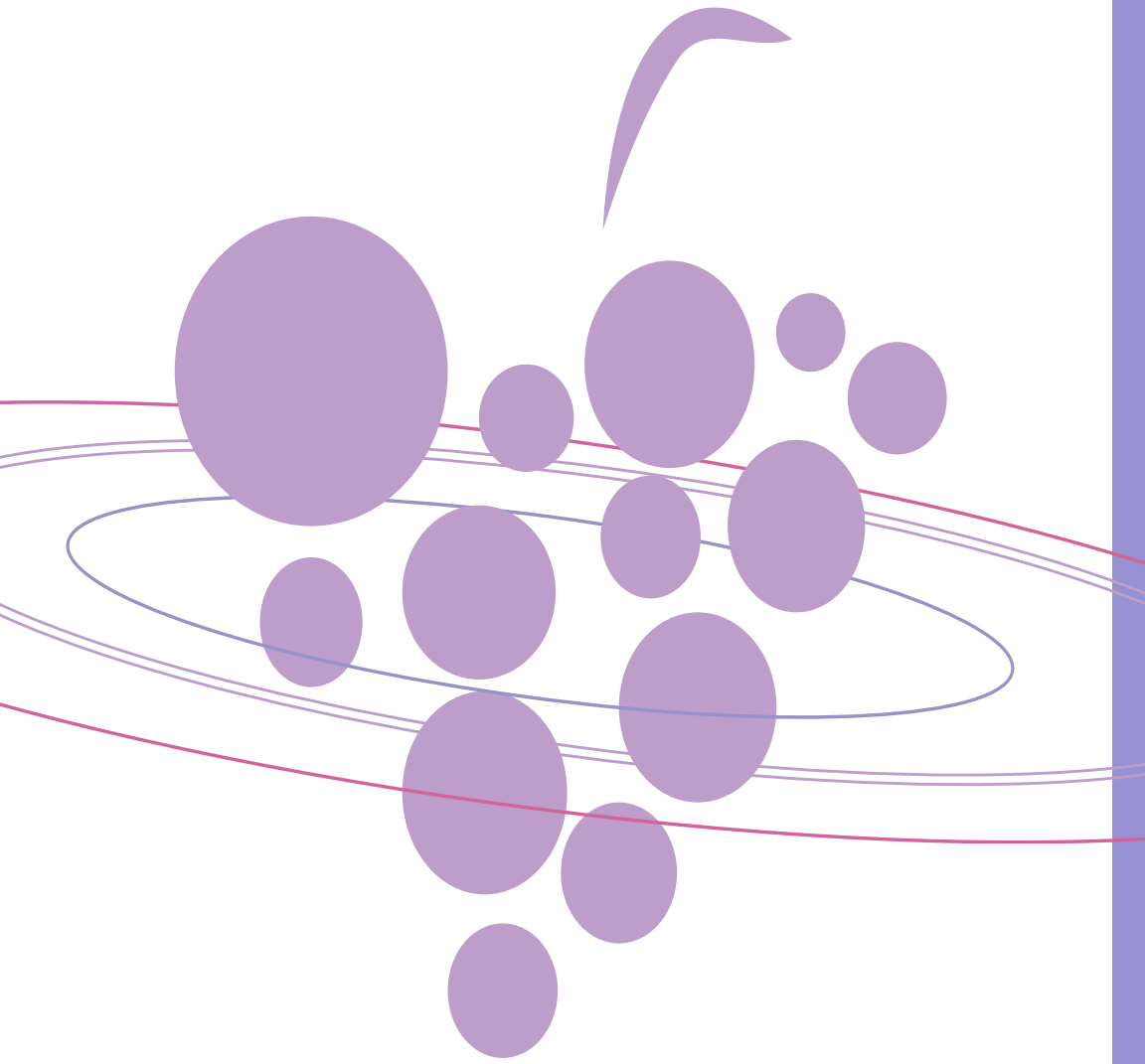
Philippe Richy est l'auteur du livre intitulé « Le vin décomplexé » dont la sortie est prévue pour décembre 2015.

Ce livre n'est pas un énième traité sur le vin, il établit honnêtement, simplement et sans détour, un dialogue avec les consommateurs occasionnels, les jeunes amateurs de vin ou les néophytes et répond à leurs questionnements. Ces questionnements, Philippe Richy les connaît très bien, car il côtoie ce public des amateurs de vin au quotidien, lors de ses différents salons. Il explique ainsi sa vision du monde vinicole et témoigne de son expérience afin de guider les consommateurs dans leurs choix.

Ce guide se révèle comme un outil pour comprendre le marché des vins bios et naturels. Philippe Richy délivre son expertise autour des vins, étayée de manière pédagogique par sa formation d'ingénieur. En contredisant les idées reçues sur les vins biologiques et naturels, il n'hésite pas à mettre les pieds dans le plat, ou plutôt dans le verre, pour dénoncer les stéréotypes. Il ose clamer haut et fort sa vision sur la question, avec toute la conviction et la volonté qui le caractérisent.

Cet ouvrage très abordable s'adresse à toutes les personnes qui apprécient les plaisirs de la table et qui aiment accompagner leurs mets de bonnes bouteilles, sans trop s'y connaître. Pour cette nouvelle génération de consommateurs parfois désemparée devant une offre très hétérogène, Philippe Richy présente un univers du vin accessible. Il prouve à ses lecteurs qu'ils ne doivent pas être complexés dans leur rapport au vin. À travers une approche hédoniste, il souhaite amener le consommateur à faire confiance à ses propres goûts, tout en lui apportant quelques critères de sélection sur lesquels s'appuyer. Pour Philippe Richy qui en a lui-même fait l'expérience, chacun peut découvrir l'univers du vin à n'importe quel moment de sa vie, car il est accessible à tous et réunit tous les publics.

Éditeur : Editions Ouest France
PVC : 8,90 € H.T
Circuit de distribution : FNAC, librairies, GMS



# Un domaine aux origines astrales

Stella Nova livre les premiers traits de sa personnalité de par l'origine de son nom. L'histoire du domaine s'inscrit à travers l'une des nombreuses passions de Philippe Richy, celle de l'astronomie. Il se définit comme un homme passionné, ouvert d'esprit et curieux du monde, qui n'hésite pas à s'inspirer de ce qui l'entoure pour puiser son inspiration.

C'est justement à la lecture d'un article consacré à l'astronomie qu'il s'intéresse à un événement survenu en 1572 : l'astronome danois Tycho Brahé observe l'une des premières supernovae et pensant, à tort, assister à la naissance d'une étoile, raconte sa découverte dans un traité intitulé « De Stella Nova », que l'on peut traduire ainsi en français : « Au sujet de l'étoile nouvelle ». Ce nom riche de mille évocations célestes apparaît à Philippe Richy comme une évidence. Son domaine, inscrit dans une démarche biodynamique, entretient de fait des liens forts avec l'environnement cosmique. Une nouvelle étoile était née : le Domaine Stella Nova, prêt à briller et dévoiler son énergie nouvelle à tous les amoureux du vin, novices ou expérimentés, quels qu'ils soient.

Cette identité marquée évolue au fil des années avec des cuvées aux noms évocateurs : Sirius, Polaris, Les Pléiades, Cassiopée... Précurseur dans sa manière d'appréhender le métier de vigneron, Philippe Richy cultive sa différence pour mettre des étoiles dans les verres et dans les yeux de ceux qui dégustent ses vins. Il suit ses propres intuitions et se fie à elles, sans hésiter à tordre le cou aux clichés et balayer les idées reçues sur les grands vins pour rétablir la vérité sur les vins biologiques et naturels.

# DES TERROIRS, REFLETS D'UNE CÉLESTE DIVERSITÉ

Les vins du Domaine Stella Nova bénéficient de l'AOC Languedoc et certains vins rouges de l'AOC Languedoc-Pézenas. **Découverte de deux appellations aux caractères affirmés.**

## Fiches d'identité

### AOC Languedoc

Zone géographique : De la frontière espagnole jusqu'aux portes de Nîmes

Sols : Terrasses de cailloux roulés, alluvions calcaires et schistes, grès et marnes bleus, argiles basaltiques.

Climat : Méditerranéen

Cépages : **Pour les rouges et les rosés :** Grenache Noir, Syrah et Mourvèdre aux côtés du Cinsault et du Carignan Noir.

**Pour les blancs :** Grenache Blanc, Clairette Blanche, Bourboulenc, Piquepoul Blanc, Roussanne, Marsanne, et Rolle aux côtés du Carignan Blanc, Terret Blanc, Ugni Blanc, Maccabeu et Viognier.

### AOC Languedoc-Pézenas

Zone géographique : Regroupe 15 communes sur la rive droite de l'Hérault autour de Pézenas.

Sols : Terrasses villafranchiennes, coulées de basaltes, alluvions argilo- calcaires, schistes.

Climat : Méditerranéen

Cépages : **Rouge uniquement** : Assemblage de deux cépages au minimum parmi le Grenache, Mourvèdre, Syrah, Carignan et Cinsault.



Le terroir du Languedoc est atypique, à l'image de Philippe Richy qui s'emploie à révéler ce que ces sols renferment de meilleur. Le vignoble établi sur différentes formations géologiques, confère aux vins qu'il voit naître une identité singulière. C'est cette identité profonde que Philippe Richy s'applique à faire éclore jour après jour, en laissant s'exprimer ce terroir aux accents méditerranéens. Cette mosaïque permet la culture et l'expression optimale de cette incroyable palette que forment les cépages du Languedoc. À l'écoute de sa terre, l'homme suit le rythme et les volontés de cette nature qui l'entoure pour dévoiler toute son essence, à travers des vins qui racontent chacun à leur manière, une histoire inédite.

Philippe Richy est un homme de cave et joue avec habileté de cette céleste diversité pour sculpter de grands vins, au reflet d'un terroir harmonieux et préservé. Il dessine le profil de ses vins et les travaille tous avec la même exigence de qualité. Son but est de minimiser l'intervention de l'homme et de favoriser les choses les plus naturelles, en vue de maximiser le plaisir et offrir la plus pure expression aromatique. Il produit ainsi des cuvées authentiques grâce aux cépages traditionnels de la région : Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre et Cinsault pour les rouges et le rosé ; Grenache Blanc et Clairette du Languedoc pour le blanc.

# DES VINS POUR UNE DÉGUSTATION ÉTOILÉE

Le Domaine Stella Nova produit à ce jour deux vins blancs, un vin rosé, et six vins rouges déclinés sur plusieurs millésimes. Chacun d'entre eux dévoile sa propre personnalité. Fruit d'un terroir préservé, ils ont tous une histoire à raconter, dans laquelle Philippe Richy fait figure d'auteur et partage son rapport à la vigne. Il recherche pour ses vins un profil aux caractéristiques bien établies : équilibre en bouche, arômes purs et agréables, belle structure et finesse.

Dans le respect de la production des vins nature, l'objectif premier reste de façonner des vins de qualité, capables de surprendre et de séduire celui qui déguste lui procurant ainsi des émotions qu'il ne retrouve nulle part ailleurs. C'est ainsi que Phillipe Richy parvient à faire briller ses cuvées.

## LES ROUGES

### La puissance du cépage Carignan

Philippe Richy est membre de l'association « Carignan Renaissance » qui poursuit un objectif de promotion du Carignan et des vins qui en sont issus. Bien travaillé, le Carignan se révèle être un véritable atout pour les vins du Languedoc. Cependant, longtemps accusé de tous les maux et portant à lui seul la mauvaise réputation de rendements excessifs, il a été arraché en masse avant d'être redécouvert dans les années 80. Cette association milite pour le réintroduire dans le vignoble et lui redonner sa juste valeur en accentuant la visibilité des vins et des domaines qui cultivent et dévoilent l'expression de ce cépage historique. Généreux et puissant à la fois, il dégage un bouquet aromatique complexe où peuvent se mêler des notes de poivre, de petits fruits noirs, de garrigue, de tapenade, et d'orange sanguine. Pour Philippe Richy, le Carignan a de nouveau de beaux jours devant lui.

**Plus d'informations :**
www.carignan-renaissance.fr



AOC Languedoc-Pézenas
**Quid Novi – Rouge 2011**

**Cépages** : 90 % Carignan « Vieille Vignes », 10 % Grenache Noir

**Terroirs** : Terrasses de cailloutis argilo-basaltiques

**Vinification** : Vendange manuelle, macération carbonique des raisins entiers pendant 25 jours, puis fermentations et élevage des jus de presse en barrique

**Élevage** : Jus de goutte en cuve (30 %), jus de presse en fût de chêne (70 %)

**Dégustation** : Ce vin développe une robe très foncée. Les caractéristiques des terroirs basaltiques se retrouvent au nez à travers une grande profondeur. La bouche étonne par la rondeur de ses tanins. Fruité, acidité et complexité sont ses principaux qualificatifs.

**Accord** : Un cassoulet de Castelnaudary

**PVC** : 16,50 €

AOC Languedoc
**Polaris – Rouge 2013**

**Cépages** : 65 % Carignan, 35 % Grenache Noir

**Terroirs** : Terrasses de cailloutis argilo-basaltiques

**Vinification** : Vendange manuelle, semi-entière, foulée, macération longue en cuve pendant 3 à 4 semaines, contrôle des températures de fermentation inférieures à 29°C

**Élevage** : Élevé en cuve sur lies fines pendant 15 mois

**Dégustation** : Une robe grenat foncé et un nez d'une grande pureté caractérisent ce vin nature. En bouche, c'est un vrai vin de terroir, croquant et gourmand, avec des tanins fins et souples.

**Accord** : Une terrine de lièvre aux noisettes

**PVC** : 13 €

AOC Languedoc

## Les Pléiades - Rouge 2010

**Cépages** : 80 % Syrah, 10 % Mourvèdre, 10 % Carignan

**Terroirs** : Alluvions calcaires et marnes bleues pour la Syrah et le Mourvèdre, argiles basaltiques pour le Carignan.

**Vinification** : Vendange manuelle, égrappée, cuvaison longue pendant 5 à 6 semaines, pas d'extraction mécanique mais macération et fermentations à températures inférieures à 27°C

**Élevage** : Élevé pendant 36 mois, dont 18 mois en fûts de chêne, assemblage et fin d'élevage en cuve durant 3 mois.

**Dégustation** : Cette cuvée est très marquée par la Syrah avec sa robe foncée, ses notes épicées et sa bouche fine et agréable.

**Accord** : Un rôti de biche aux champignons des bois

**PVC** : 15 €

AOC Coteaux du Languedoc

## Ariane - Rouge 2014

**Cépages** : 80% Syrah, 20% Carignan «Vieilles Vignes»,

**Terroirs** : Coteaux calcaires et gréseux de l'ère primaire pour la Syrah et sols argilo-Basaltique pour le Carignan.

**Vinification** : Vendange manuelle, vinification nature traditionnelle pour la Syrah. Macération carbonique pour le carignan.

**Élevage** : Elevage sur lies en fûts de chêne pendant 12 mois pour la Syrah.

et elevage en cuve sur lies fines pendant 12 mois pour le Carignan.

**Dégustation** : Robe foncée, nez très délicat aux aromes de fruits noirs avec des notes grillées. Bouche fruitée aux tanins encore un peu fermes, mais qui devraient se fondre assez vite pour laisser place à un ensemble fin et harmonieux .

**Accord** : Une entrecôte de Salers et pommes de terre grenaille sautées à la fleur de sel.

**PVC** : 19,50€



# L'expression aromatique du Grenache

AOC Languedoc

## Cassiopée - Rouge 2014

**Cépages** : 80 % Grenache Noir, 20 % Syrah

**Terroirs** : Sols gréseux de l'ère primaire sur coteaux à 275 mètres d'altitude.

**Vinification** : Vendange manuelle, égrappée, cuvaison courte entre 1 et 2 semaines, pas d'extraction mécanique, fermentations à températures inférieures à 27°C

**Élevage** : Élevé 6 mois en cuves

**Dégustation** : L'expression du Grenache est bien présente : robe rubis, notes fruitées de framboises et myrtilles et grande longueur en bouche avec des tanins souples et fondus.

**Accord** : Des côtelettes d'agneau grillées à la plancha et légumes du soleil

**PVC** : 11 €

AOC Languedoc-Pézenas

## Mira Céti - Rouge 2013

**Cépages** : 65 % Mourvèdre, 35 % Grenache Noir.

**Terroirs** : Terrasses argilo-calcaire et tufs basaltiques pour le Mourvèdre, bancs de calcaires lacustres et alluvions anciennes pour le Grenache.

**Vinification** : Vendange manuelle, semi-entière, non foulée, cuvaison pendant 3 à 4 semaines avec contrôle des températures inférieures à 28°C,extraction légère.

**Élevage** : Élevé en cuve sur lies fines pendant 15 mois

**Dégustation** : La robe arbore de jolies nuances rubis. Le nez fruité présente une grande pureté. La bouche élégante et charnue s'exprime sur des notes de cerise noire et d'épices.

**Accord** : Une caille à la moutarde et au miel

**PVC** : 14,50 €

# LE BLANC

AOC Languedoc
## Les Pléiades – Blanc 2013

**Cépages :** 60 % Grenache Blanc, 40 % Clairette du Languedoc « Vieilles Vignes »

**Terroirs :** Coteaux sédiments calcaires pour la Clairette et arêtes villafranchiennes pour le Grenache.

**Vinification :** Vendange manuelle, présurée entière, débourbage à froid, fermentations naturelles en barrique de 2 à 5 vins.

**Élevage :** Élevé sans sulfites sur lies totales en fûts pendant 6 mois

**Dégustation :** Des arômes de miel, de cidre, de curry et de fleurs d'oranger laissent éclore une belle minéralité, mise en valeur par des tanins fins et enrobés.

**Accord :** Un tournedos de daurade en croûte d'olive noire

**PVC :** 12,50 €

AOC Languedoc
## Callisto - Blanc 2014

**Cépages :** 80% Grenache blanc, 20% Clairette du Languedoc «Vieilles Vignes»,

**Terroirs :** Coteaux sédiments calcaires pour la Clairette et arêtes villafranchiennes pour le Grenache.

**Vinification :** Vendange manuelle, vin obtenu sans pressurage, par macération des baies à froid puis fermentation du jus sous marc.
Après 15 jours de macération sous marc le jus est coulé et entonné en fut de chêne.

**Élevage :** Vinifié et élevé sans sulfites sur lies en fûts pendant 12 mois. Assemblage et fin d'élevage en cuve durant 3 mois .

**Dégustation :** Très joli nez, fraicheur épicée, matière dense au caractère presque tannique, ferme et profond. Ce vin original, long et complexe se distingue par sa minéralité et sa tension.

**Accord :** Un vieux comté 24 mois d'affinage ou un pecorino au poivre.

**PVC :** 15€

**Distribution :** Au caveau, chez les cavistes et en ligne : www.domaine-stellanova.fr

# CHIFFRES CLÉS

## Production

**Superficie du domaine :**

8,5 hectares en exploitation

**Production annuelle :**

25 000 bouteilles environ

**Rendement moyen :**

25 hectolitres à l'hectare

**Nombre de cuvées :**

9

## Commercialisation

50 %

de vente directe aux particuliers, principalement lors des salons

30 %

par l'intermédiaire des cavistes

20 %

à l'export, en Belgique notamment

# L'ESSENTIEL

## Le Domaine Stella Nova c'est...

Une histoire distinctive qui commence à la croisée des chemins de plusieurs passions : **le vin, la terre et les étoiles.**

Un domaine basé sur une **philosophie respectueuse** de l'environnement et de la biodiversité.

Une viticulture biologique et des **vinifications naturelles** menées avec exigence.

Des cuvées à **l'identité singulière** où le terroir du Languedoc dévoile toute sa richesse et ses spécificités.

Un vigneron indépendant fort de 15 ans d'expérience et d'une formation scientifique qui affirme haut et fort ses idées sur les vins nature, défend sa vision du métier et ouvre le débat sur ce qu'est véritablement un bon vin.



# ACTUALITÉS

Philippe Richy sera présent sur différents salons en 2015 et 2016 afin de partager sa philosophie et son amour du vin. C'est l'occasion de découvrir ses cuvées et les terroirs qui les ont vu naître. Cet orateur né sait trouver les mots justes et sans détour, pour dévoiler l'âme de ses cuvées.
Il sera notamment présent dans les mois qui viennent :

**20 au 23 novembre 2015**
Salon des Vins des Vignerons Indépendants de Lille

**26 au 30 novembre 2015**
Salon des Vins des Vignerons Indépendants de Paris
Porte de Versailles

**25, 26 et 27 janvier 2016**
Millésime BIO à Montpellier
( Salon pro )

**15, 16 et 17 février 2016**
Vinisud à Montpellier
( Salon pro )

**22 au 24 janvier 2016**
Salon de Rennes

**12 au 14 Février 2016**
Salon d'Orléans

**19 au 22 Février 2016**
Salon de Strasbourg

**26 au 28 Février 2016**
Salon de Poitiers

**18 au 21 Mars 2016**
Salon de Paris Porte Champerret

**25 au 27 mars 2016**
Salon de Toulon

**2 et 3 avril 2016**
Salon des vins nature de Liège
( Belgique )

réalisation : Aurélia Lebon

Retrouver le domaine sur :
http://www.domaine-stellanova.fr

Contact Presse I Rouge Granit - Laurent Courtial
13 Place Benoit Crépu, 69005 Lyon - Tél. 04 37 65 08 59
www.rouge-granit.fr
Audrey Dupont I adupont@rouge-granit.fr - 06 46 96 65 63
Mathilde Croës I mcroes@rouge-granit.fr - 06 04 64 81 74