

20 ans

www.maylandie.fr - contact@maylandie.fr

Château Maylandie - 11200 Ferrals-les-Corbières - France - Tél. : 00 33 4 68 43 66 50 - Fax : 00 33 4 68 43 69 42

À l'occasion des 20 ans* du Château Maylandie, nous sommes heureux de vous offrir ce calendrier qui présente une année sur le domaine.

Nous vous souhaitons Santé, Prospérité et Bonheur pour 2007.

Amicalement.

Jean, Anne-Marie et Delphine Maymil, vignerons à Ferrals-les-Corbières.



* 1987-2007 : en 1987, deux ans après la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée Corbières par l'INAO, Jean et Anne-Marie Maymil ont créé leur propre cave particulière, donnant ainsi naissance au Château Maylandie



L'histoire de Maylandie commence avec Josette et Jacques Maymil qui acquirent dans les années 50 des vignes à Ferrolles-Corbières. Jacques (1920), entrepreneur narbonnais, rêvait déjà d'occuper sa retraite en taillant ses vignes. La taille est une tâche exclusivement manuelle qui dure de novembre à mars.



J A N V I E R
lu ma me je ve sa di lu ma me je ve sa di lu ma me je ve sa di lu ma me
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31



Premières senteurs douces
avec les amandiers en fleurs.
Les ceps de vigne tendent leurs
bras vers le ciel.

F
É
V
R
I
E
R

1 je
2 ve
3 sa
4 di
5 lu
6 ma
7 me
8 je
9 ve
10 sa
11 di
12 lu
13 ma
14 me
15 je
16 ve
17 sa
18 di
19 lu
20 ma
21 me
22 je
23 ve
24 sa
25 di
26 lu
27 ma
28 me



Vignes taillées

À l'horizon (photo haut), le massif de l'Alaric, repère géographique, marque la frontière entre l'influence du climat océanique à l'ouest et du climat méditerranéen à l'est.



Les cuvées du Château Maylandie, une gamme complète : blanc, rosé, rouges fruités et rouges élevés en fûts de chêne.

1 di ↗
2 lu
3 ma ↖
4 me
5 je R
6 ve -
7 sa ↙
8 di ↘
9 lu
10 ma
11 me
12 je
13 ve
14 sa
15 di
16 lu
17 ma
18 me
19 je
20 ve
21 sa
22 di
23 lu
24 ma
25 me
26 je
27 ve
28 sa
29 di
30 lu



La végétation est répartie ; odorants et colorés les genêts (jaunes) sont en fleurs.



M A I

ma me je ve **sa di** lu **ma** me je ve **sa di** lu ma me je ve **sa di** lu ma me je
 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31



Jean Maymil palisse une grande parcelle de grenache nommée *Le Blaquié*, située sur le terroir de Boutenac. Voilà 20 ans, il y a accompli un gros travail de défrichage pour remplacer 4 hectares de garrigue (pins, oliviers, chênes, cyprès) par une vigne à la végétation maintenant luxuriante. Le **palissage** permet de relever les sarments, pris entre les fils de fer, afin d'aérer et de dégager les grappes de la végétation devenue dense. Aussi, le tracteur passe plus aisément entre les rangs.

N 1 ve
 2 **sa**
 3 **di**
 4 lu
 5 ma
 6 me
 7 je
 8 ve
 9 **sa**
 10 **di**
 11 lu
 12 ma
 13 me
 14 je
 15 ve
 16 **sa**
 17 **di**
 18 lu
 19 ma
 20 me
 21 je
 22 ve
 23 **sa**
 24 **di**
 25 lu
 26 ma
 27 me
 28 je
 29 ve
 30 **sa**

J
U
I
L
L
E
T

1 di
2 lu
3 ma
4 me
5 je
6 ve
7 sa
8 di
9 lu
10 ma
11 me
12 je
13 ve
14 sa
15 di
16 lu
17 ma
18 me
19 je
20 ve
21 sa
22 di
23 lu
24 ma
25 me
26 je
27 ve
28 sa
29 di
30 lu
31 ma



Depuis 1991 (photo haut), le Château Maylandie développe le **tourisme vigneron** avec des gîtes ruraux 4 épis.

Anne-Marie Maymil se rend disponible pour la vente au caveau de dégustation.

A O Ô T
 me je ve sa di lu ma me je ve sa di lu ma me je ve sa di lu ma me je ve
 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31



Grappe de Carignan : le raisin est presque mûr. **Vue typique des Corbières**, *Le Cabanon* : une vigne en coteau, son cabanon, un muret en pierres sèches, un cyprès, un amandier, un pin et le ciel balayé par la Tramontane.



Jean Maÿmil : l'heure est à **la récolte** ; tant pis s'il pleut !
 Anna Maÿmil "picore" le raisin tandis que Lionel Maÿmil vide la hotte dans la benne.

S E P T E M B R E
 1 sa
 2 di
 3 lu
 4 ma
 5 me
 6 je
 7 ve
 8 sa
 9 di
 10 lu
 11 ma
 12 me
 13 je
 14 ve
 15 sa
 16 di
 17 lu
 18 ma
 19 me
 20 je
 21 ve
 22 sa
 23 di
 24 lu
 25 ma
 26 me
 27 je
 28 ve
 29 sa
 30 di

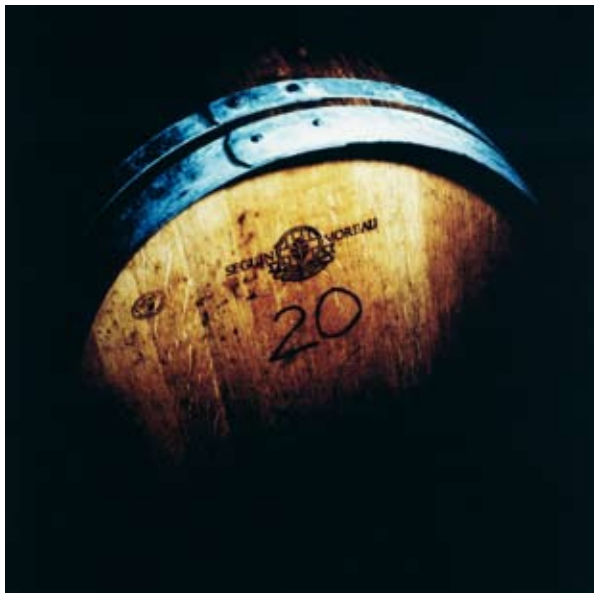


O C T O B R E
 lu ma me je ve sa di lu ma me je ve sa di lu ma me je ve sa di lu ma me je ve
 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31



Petites vendanges entre amis : depuis 4 ans, les amis de Delphine Maymil viennent volontiers vendanger une vigne de Grenache puis une de Carignan à l'occasion de week-ends viti-festifs ! Ces vendanges donnent naissance à la cuvée **Carnache**.

N O V E M B R E
 je ve sa di lu ma me je ve sa di lu ma me je ve sa di lu ma me je ve sa
 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31



Après les fermentations, les grandes cuvées sont élevées en **fûts de chêne**. Dans le vignoble, **les feuilles** prennent des couleurs chatoyantes.



Delphine Maymil fait place neuve dans une cuve. L'hygiène est de rigueur !

1 sa
2 di
3 lu
4 ma
5 me
6 je
7 ve
8 sa
9 di
10 lu
11 ma
12 me
13 je
14 ve
15 sa
16 di
17 lu
18 ma
19 me
20 je
21 ve
22 sa
23 di
24 lu
25 ma
26 me
27 je
28 ve
29 sa
30 di
31 lu

D E C E M B R E