



# CATALOGUE DES FICHES TECHNIQUES PRODUITS 2023

Le Domaine du Cardona  
Vins Antiques, Médiévaux  
et Renaissance  
9 Bis Grand rue  
11360 Fraïsse des Corbières  
[www.domaineducardona.com](http://www.domaineducardona.com)

24 -ÈME ANNÉE



**06 41 15 24 27**

[domaineducardona@orange.fr](mailto:domaineducardona@orange.fr)



NOUS SOMMES HEUREUX DE VOUS PRÉSENTER NOTRE GAMME DE  
VINS HISTORIQUES ET RESTONS À VOTRE ÉCOUTE POUR VOS  
REMARQUES ET VOS ENCOURAGEMENTS, QUI DEPUIS PLUS DE  
VINGT ANS CONTRIBUENT À L'ÉVOLUTION DE NOS PRODUITS.



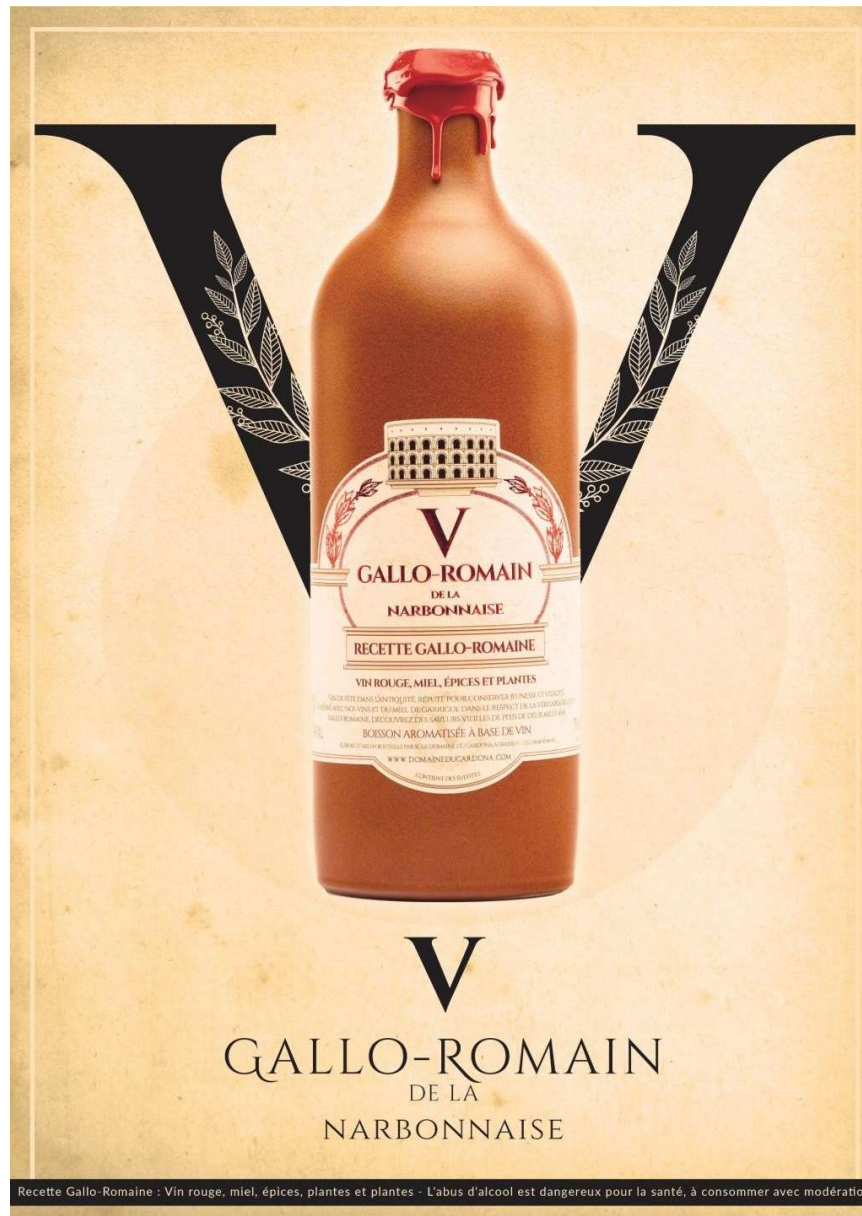
# Nos breuvages Antiques :



- Nos vins antiques sont des adaptations de breuvages inspirés par la littérature et de données archéologiques dont nous disposons. Le terroir de nos vignes des moyennes Corbières et Corbières littorales est ancré dans les vestiges que l'histoire de la Gaule occupée nous a laissé.
- Tous nos breuvages sont élaborés à partir d'une sélection rigoureuse de vins de qualité de notre terroir des Moyennes Corbières. Ces vins sont labellisés H.V.E. (Haute Valeur Environnementale) et sont en processus de Bio-conversion.
- Les vins sont, ensuite édulcorés avec du miel de garrigue et aromatisés naturellement par des macérations à froid, de plantes, d'épices et d'aromates, pour la plupart locales.
- Nos vins antiques sont élaborés a partir de 95 % de produits locaux.



Cette bouteille en grès cachetée à la cire, est une marque déposée par le Domaine du Cardona, soumise au droit des marques.



**GARANTI :  
SANS ALCOOL RAJOUTÉ.**



# Le « V Gallo-Romain de la Narbonnaise »<sup>®</sup>

## ROUGE

Le vin miellé et épicé Gallo-Romain par excellence, élaboré dans la province de la Narbonnaise depuis le 1er siècle.

Selon les textes anciens d'Apicius (Marcus Gavius Apicius, (25 av JC -37 ap JC):

Le mariage du vin, du miel et d'un certain nombre de plantes et d'épices (romarin blanc, laurier, maniguette ...) en faisait un vin de fête, servi au gustatio (apéritif similaire au tapas ou antipasti) ou secunda mesa (dessert).

En outre ce vin miellé était recommandé par les médecins romains et avait la réputation de conserver la jeunesse, Rome l'interdit aux femmes et aux serviteurs.

Vin sélectionné par le domaine du Cardona, issu d'assemblage de Carignans vignes centenaires, syrah, grenaches noirs et mourvèdres. Cuvaisons de 10 à 15 jours.

Terroir des moyennes Corbières, argilo calcaire très caillouteux.

Titre alcoométrique: 13,5 à 14,5 % vol.

Elevage du vin rouge: 18 mois en cuve.

A l'issue de l'élevage, mise en macération des plantes, épices et aromates à froid en pochons indépendants.

Pour les principales : Romarin blanc des Corbières (Spécifique), laurier commun, maniguette .....

Edulcoration au miel de garrigue et sucre.

Conservation jusqu'à 8 ans, consommation conseillée 3 mois après ouverture conservation au froid.

Température de service 9°C à 12 °C.

Association : Ce vin doux, accompagnera les apéritifs avec tapas, les viandes marinées et braisées, civets, gibiers et en fin de repas les fromages forts comme Roquefort, chèvres etc ...

Bouteille de 75 cl en grés, bouchon liège, cachetée à la cire.

REF catalogue : **VR**

Code EAN: **3770011005154**



# Le « V Gallo-Romain de la Narbonnaise »<sup>®</sup>

## BLANC

Le vin miellé et épicé, créé en -200 av J.C. à Rome puis élaboré dans la province de la Narbonnaise depuis le 1er siècle. Exporté dans tout l'Empire depuis le port de Narbo-Martius (Narbonne) vers le port d'Ostie (Rome). Le cachet de cire avec la « Corbita » rappelle le passé nautique, de la deuxième fille de Rome.

Ce vin est inspiré de la légende de Cybèle, fille d'un centurion romain parti en campagne contre Carthage. Elle inventa une recette à base de vin d'épices et de miel pour une offrande aux Dieux, pour demander le prompt retour de son père auprès d'elle.

Ce vin miellé et épicé était qualifié de magique car on lui attribua de nombreuses guérisons...et le retour du soldat !

Vin sélectionné par le domaine du Cardona, cépages Vermentino, grenaches blanc, Verrmentino,

Cuvaisons de 10 à 15 jours.

Terroir des moyennes Corbières, argilo calcaire très caillouteux.

Titre alcoométrique: 13,5 à 14,5 % vol.

Macération des plantes, épices et aromates à froid en pochons indépendants.

Pour les principales : Fenouil sauvage, genièvre de garrigue, maniguette .....

Edulcoration au miel de garrigue et sucre.

Conservation jusqu'à 2 ans, consommation conseillée 3 mois après ouverture conservation au froid.

Température de service 4°C à 6 °C.

Association : Ce vin doux, accompagnera les apéritifs avec tapas, les foie gras, poissons fumés ou grillés, en fin de repas les fromages

Bouteille en grès de 75 cl, bouchon liège, cachetée à la cire.

REF catalogue : VB

Code EAN: 3770011005161





Cette bouteille en grès cachetées à la cire, est une marque déposée par le Domaine du Cardona, soumise au droit des marques.



# HYDROMEL

## DOUX

### au miel de garrigue.

La plus ancienne boisson fermentée de l'humanité: Néolithique.

Le principe de la recette est simple: De l'eau (de source) du miel et des levures naturelles que l'on fait fermenter. Cependant l'élaboration est complexe pour l'obtention d'un hydromel de qualité. Nous élaborons un hydromel par technique dite œnologique, le dosage du miel se fait par densitométrie. La quantité de miel est variable en fonction de sa sucrosité et viscosité.

Un hydromel doux est légèrement sucré avec une pointe d'acidité, comparable à un vin blanc doux mais non liquoreux.

Nous utilisons une eau de source locale: Source de « Mire ciel » et un miel de garrigue très aromatique.

La cuvaison est relativement longue, de 30 à 40 jours à une température entre 22°C et 24°C.

La fermentation est stoppée par processus physique, la filtration est effectuée après plusieurs sous tirages.

Une micro cuvée ( 350l) d'hydromel doux vieilli en amphores d'argile est en cours de vieillissement.

Titre alcoométrique: de 12,5 à 14 % (selon les cuvées).

Conservation jusqu'à dix ans.

Conservation après ouverture au réfrigérateur à 4°C plusieurs semaines,

Stockage du produit en bouteilles ou cartons au frais surtout en période estivale, produit naturel « vivant »!

Température de service : de 2°C à 4°C ou chaud mais non brûlant, l'hydromel s'épaissit et devient onctueux. Recommandé pour la confection de cocktails.

L'hydromel se déguste de l'apéritif au dessert et en digestif. C'est également un aide culinaire de premier choix pour les déglacages ( foie gras) et les marinades : il a la particularité d'attendrir à merveille vos viandes marinées.

Bouteille en grès de 75 cl cachetée à la cire, bouchon liège.

REF catalogue: **HYDRO**      **Code EAN: 3770011005192**



Cette bouteille en grès cachetée à la cire, est une marque déposée par le Domaine du Cardona, soumise au droit des marques.





Cette bouteille en grès cachetées à la cire, est une marque déposée par le Domaine du Cardona, soumise au droit des marques.



NOTRE HISTOIRE EN BOUTEILLE

**HYPOCRAS**  
PHILTRE D'AMOUR

Recette Médiévale : Vin rouge, épices, plantes et miel - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
Domaine du Cardona 11360 Fraïsse des Corbières - [www.domaineducardona.com](http://www.domaineducardona.com)

**GARANTI :  
SANS ALCOOL RAJOUTÉ.**



# Nos breuvages Médiévaux :



- Nos vins Médiévaux sont des adaptations de breuvages inspirés par la littérature Médiévale. Les Ypocras puis Hypocras, sont le reflet d'une époque où la richesse d'un Seigneur s'estimait plus par la diversité de son comptoir à épices que par le contenu de ses coffres. L'hypocras était le breuvage à la mode de l'Europe Médiévale, et les recettes étaient multiples d'un château à l'autre. Les Corbières, terre d'histoire: Châteaux, Abbayes, Citadelles, mais aussi champs de batailles, toute une empreinte historique d'une terre rude et sauvage qui marque le terroir de ces vignes qui produisent un vin puissant et aromatique.
- Tous nos breuvages sont élaborés à partir d'une sélection rigoureuse de vins de qualité de notre terroir des Moyennes Corbières. Ces vins sont labellisés H.V.E. (Haute Valeur Environnementale) et sont en processus de Bio-conversion.
- Les vins sont, ensuite édulcorés avec du miel de garrigue et aromatisés naturellement par des macérations à froid, de plantes, d'épices et d'aromates.

# HYPOCRAS « Philtre d'Amour »<sup>®</sup>

## ROUGE

Breuvage Médiéval aromatisé à base de vin rouge d'épices et de miel de garrigue.  
Recette du 14 -ème siècle imaginée (ou revisitée des breuvages Antiques), préparée par les cuisiniers de l'Europe Médiévale pour la satisfaction de leurs Seigneurs. Essentiellement consommé lors les grandes occasions, banquets et fêtes. L'hypocras était consommé comme le café de nos jours. (fin de repas). On lui associe rapidement des vertus médicinales de par ses facultés digestives et stimulantes, il est surtout connu également comme Philtre d'Amour, rendu célèbre par la littérature nordique. A noter que le panel d'épices était considérable au regard de ce que nous connaissons aujourd'hui, de par le caractère précieux de celles-ci, beaucoup de plantes devenaient « Epices » au dépend de nombreux maux de ventres et de quelques victimes !  
Ce breuvage est une retranscription, subtile et équilibrée, pour ne pas évincer la présence d'un vin de qualité, qui reste la base de cet élixir Médiéval.

Vin sélectionné par le domaine du Cardona, issu d'assemblage de Carignans vignes centenaires, syrah, grenaches noirs et mourvèdes.

Cuvaisons de 10 à 15 jours.

Terroir des moyennes Corbières, argilo calcaire très caillouteux.

Titre alcoométrique: 13,5 à 14,5 % vol.

Elevage 18 mois en cuve,

A l'issue de l'élevage, mise en macération des épices à froid en pochons indépendants.

Pour les principales : Cannelle, muscade, gingembre frais, girofle .....?

Edulcoration au miel de garrigue et sucre.

Conservation jusqu'à 8 ans, consommation conseillée 3 mois après ouverture conservation au froid.

Température de service 7°C à 10 °C.

**Association** : Ce vin doux, accompagnera les apéritifs, la cuisine Méditerranéenne , les viandes marinées et braisées, civets, gibiers et en fin de repas les fromages, les desserts ou comme au Moyen Age en remplacement du café !

Bouteilles de 75 cl en grés, bouchon liège, cachetée à la cire.

REF catalogue : HRG

Code EAN: 3770011005123



# HYPOCRAS « Philtre d'Amour » ®

## ROUGE

Breuvage Médiéval aromatisé à base de vin rouge d'épices et de miel de garrigue.

Recette du 14 -ème siècle imaginée (ou revisitée des breuvages Antiques), préparée par les cuisiniers de l'Europe Médiévale pour la satisfaction de leurs Seigneurs. Essentiellement consommé lors les grandes occasions, banquets et fêtes. L'hypocras était consommé comme le café de nos jours. (fin de repas). On lui associe rapidement des vertus médicinales de par ses facultés digestives et stimulantes, il est surtout connu également comme Philtre d'Amour, rendu célèbre par la littérature nordique. A noter que le panel d'épices était considérable au regard de ce que nous connaissons aujourd'hui, de par le caractère précieux de celles-ci, beaucoup de plantes devenaient « Epices » au dépend de nombreux maux de ventres et de quelques victimes !

Ce breuvage est une retranscription, subtile et équilibrée, pour ne pas évincer la présence d'un vin de qualité, qui reste la base de cet élixir Médiéval.

Vin sélectionné par le domaine du Cardona, issu d'assemblage de Carignans vignes centenaires, syrah, grenaches noirs et mourvèdres.

Cuvaisons de 10 à 15 jours.

Terroir des moyennes Corbières, argilo calcaire très caillouteux.

Titre alcoométrique: 13,5 à 14,5 % vol.

Elevage 18 mois en cuve,

A l'issue de l'élevage, mise en macération des épices à froid en pochons indépendants.

Pour les principales : Cannelle, muscade, gingembre frais, girofle .....?

Edulcoration au miel de garrigue et sucre.

Conservation jusqu'à 8 ans, consommation conseillée 3 mois après ouverture conservation au froid.

Température de service 7°C à 10 °C.

**Association** : Ce vin doux, accompagnera les apéritifs, la cuisine Méditerranéenne , les viandes marinées et braisées, civets, gibiers et en fin de repas les fromages, les desserts ou comme au Moyen Age en remplacement du café !

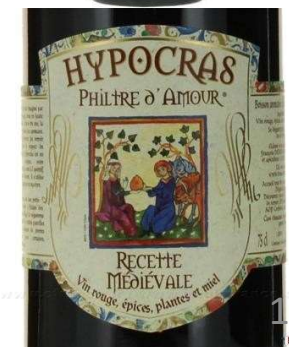
Bouteilles de 75 cl en verre, bouchon liège.

REF catalogue : HRV

Code EAN : 3770011005109



[www.oirance.fr](http://www.oirance.fr) [ginitrance.com](http://ginitrance.com)



France

12  
France

# HYPOCRAS « Philtre d'Amour »<sup>®</sup>

## BLANC

Breuvage Médiéval aromatisé à base de vin blanc d'épices et de miel de garrigue.

Recette du 14 -ème siècle imaginée (ou revisitée des breuvages Antiques), préparée par les cuisiniers de l'Europe Médiévale pour la satisfaction de leurs Seigneurs. Essentiellement consommé lors les grandes occasions, banquets et fêtes. L'hypocras était consommé comme le café de nos jours. (fin de repas). On lui associe rapidement des vertus médicinales de par ses facultés digestives et stimulantes. Il est surtout connu également comme Philtre d'Amour, rendu célèbre par la littérature nordique. A noter que le panel d'épices était considérable au regard de ce que nous connaissons aujourd'hui, de par le caractère précieux de celles-ci, beaucoup de plantes devenaient « Epices » au dépend de nombreux maux de ventres et de quelques victimes !

Ce breuvage est une retranscription, subtile et équilibrée, pour ne pas évincer la présence d'un vin de qualité, qui reste la base de cet élixir Médiéval.

Vin sélectionné par le domaine du Cardona, issu d'assemblage de Vermentino, grenaches blancs, Carignans blancs.

Cuvaisons de 10 à 15 jours.

Terroir des moyennes Corbières, argilo calcaire très caillouteux.

Egouttage et pressurage, fermentation, élevage 12 mois en cuve sur lies.

Titre alcoométrique: 13,5 à 14,5 % vol.

A l'issue de l'élevage, mise en macération des épices à froid en pochons indépendants.

Pour les principales : Gingembre frais, cardamome, badiane .....?

Edulcoration au miel de garrigue et sucre.

Conservation jusqu'à 3 ans, consommation conseillée 3 mois après ouverture conservation au froid.

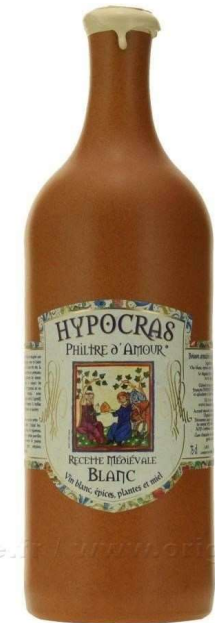
Température de service 6°C à 8 °C.

**Association** : Ce vin doux, accompagnera les apéritifs, les foie gras les viandes marinées et poissons, les fromages de brebis et chèvres , les desserts et en vin de soirée.

Bouteille de 75 cl en grés, bouchon liège, cachetée à la cire.

REF catalogue : **HBG**

Code EAN : **3770011005130**



[www.oifrance.com](http://www.oifrance.com) / [www.vinfrance.com](http://www.vinfrance.com)

France



# HYPOCRAS « Philtre d'Amour »<sup>®</sup>

## BLANC

Breuvage Médiéval aromatisé à base de vin blanc d'épices et de miel de garrigue.

Recette du 14 -ème siècle imaginée (ou revisitée des breuvages Antiques), préparée par les cuisiniers de l'Europe Médiévale pour la satisfaction de leurs Seigneurs. Essentiellement consommé lors les grandes occasions, banquets et fêtes. L'hypocras était consommé comme le café de nos jours. (fin de repas). On lui associe rapidement des vertus médicinales de par ses facultés digestives et stimulantes. Il est surtout connu également comme Philtre d'Amour, rendu célèbre par la littérature nordique. A noter que le panel d'épices était considérable au regard de ce que nous connaissons aujourd'hui, de par le caractère précieux de celles-ci, beaucoup de plantes devenaient « Epices » au dépend de nombreux maux de ventres et de quelques victimes !

Ce breuvage est une retranscription, subtile et équilibrée, pour ne pas évincer la présence d'un vin de qualité, qui reste la base de cet élixir Médiéval.

Vin sélectionné par le domaine du Cardona, issu d'assemblage de Vermentino, grenaches blancs, Carignans blancs.

Cuvaisons de 10 à 15 jours.

Terroir des moyennes Corbières, argilo calcaire très caillouteux.

Egouttage et pressurage, fermentation, élevage 12 mois en cuve sur lies.

Titre alcoométrique: 13,5 à 14,5 % vol.

A l'issue de l'élevage, mise en macération des épices à froid en pochons indépendants.

Pour les principales : Gingembre frais, cardamome, badiane .....?

Edulcoration au miel de garrigue et sucre.

Conservation jusqu'à 3 ans, consommation conseillée 3 mois après ouverture conservation au froid.

Température de service 6°C à 8 °C.

**Association** : Ce vin doux, accompagnera les apéritifs, les foie gras les viandes marinées et poissons, les fromages de brebis et chèvres , les desserts et en vin de soirée.

Bouteille de 75 cl en verre, bouchon liège.

REF catalogue : HBV

Code EAN: 3770011005116



# HYPOCRAS « Philtre d'Amour »<sup>®</sup>

Rosé

Breuvage Médiéval aromatisé à base de vin rosé, d'épices, de fleurs et de miel de garrigue. Recette du 14 -ème siècle imaginée (ou revisitée des breuvages Antiques), préparée par les cuisiniers de l'Europe Médiévale pour la satisfaction de leurs Seigneurs. Essentiellement consommé lors les grandes occasions, banquets et fêtes. L'hypocras était consommé comme le café de nos jours. (fin de repas). On lui associe rapidement des vertus médicinales de par ses facultés digestives et stimulantes. Il est surtout connu également comme Philtre d'Amour, rendu célèbre par la littérature nordique. A noter que le panel d'épices était considérable au regard de ce que nous connaissons aujourd'hui, de par le caractère précieux de celles-ci, beaucoup de plantes devenaient « Epices » au dépend de nombreux maux de ventres et de quelques victimes !  
Ce breuvage est une retranscription, subtile et équilibrée, pour ne pas évincer la présence d'un vin de qualité, qui reste la base de cet élixir Médiéval.

Vin sélectionné par le domaine du Cardona, issu d'assemblage de grenaches noirs et Syrah.

Cuvaisons de 10 à 15 jours.

Terroir des moyennes Corbières, argilo calcaire très caillouteux.

Egouttage et pressurage, fermentation, élevage 12 mois en cuve.

Titre alcoométrique: 13,5 à 14,5 % vol.

A l'issue de l'élevage, mise en macération de gingembre frais et d'arôme naturel de rose.

Edulcoration au miel de garrigue et sucre.

Conservation jusqu'à 2 ans, consommation conseillée 3 mois après ouverture conservation au froid.

Température de service 2°C à 4°C.

**Association :** Ce vin doux, accompagnera les apéritifs, les cocktails, les desserts chocolatés les salades de fruits frais et en vin de soirée.

Bouteille de 75 cl en grés cachetée à la cire, bouchon liège.

REF catalogue : **HROG**

Code EAN : **37770011005338**



# HYPOCRAS « Philtre d'Amour »<sup>®</sup>

Rosé

Brevage Médiéval aromatisé à base de vin rosé d'épices, de fleurs et de miel de garrigue.  
Recette du 14 -ème siècle imaginée (ou revisitée des breuvages Antiques), préparée par les cuisiniers de l'Europe Médiévale pour la satisfaction de leurs Seigneurs. Essentiellement consommé lors les grandes occasions, banquets et fêtes. L'hypocras était consommé comme le café de nos jours. (fin de repas). On lui associe rapidement des vertus médicinales de par ses facultés digestives et stimulantes. Il est surtout connu également comme Philtre d'Amour, rendu célèbre par la littérature nordique. A noter que le panel d'épices était considérable au regard de ce que nous connaissons aujourd'hui, de par le caractère précieux de celles-ci, beaucoup de plantes devenaient « Epices » au dépend de nombreux maux de ventres et de quelques victimes !  
Ce breuvage est une retranscription, subtile et équilibrée, pour ne pas évincer la présence d'un vin de qualité, qui reste la base de cet élixir Médiéval.

Vin sélectionné par le domaine du Cardona, issu d'assemblage de grenaches noirs et Syrah.

Cuvaisons de 10 à 15 jours.

Terroir des moyennes Corbières, argilo calcaire très caillouteux.

Egouttage et pressurage, fermentation, élevage 12 mois en cuve.

Titre alcoométrique: 13,5 à 14,5 % vol.

A l'issue de l'élevage, mise en macération de gingembre frais et d'arôme naturel de rose.

Edulcoration au miel de garrigue et sucre.

Conservation jusqu'à 3 ans, consommation conseillée 3 mois après ouverture conservation au froid.

Température de service 2°C à 4°C.

**Association** : Ce vin doux, accompagnera les apéritifs, les cocktails, les desserts chocolatés les salades de fruits frais et en vin de soirée.

Bouteille de 75 cl en verre, bouchon liège.

REF catalogue : **HROSE**

Code EAN : **3770011005178**





NOTRE  
HISTOIRE EN  
BOUTEILLE



MORETUM  
VIELLI EN FÔT

Conception graphique: Devine - Crébill photo: Frédéric Courcier

Recette Médiévale : Vin rouge aromatisé d'une réduction de jus de mûres sauvages - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Domaine du Cardona 11360 Fraïsse des Corbières - [www.domaineducardona.com](http://www.domaineducardona.com)

**GARANTI :  
SANS ALCOOL RAJOUTE.**



Cette bouteille en grès cachetées à la cire, est une marque déposée par le Domaine du Cardona, soumise au droit des marques.



# MORETUM

## Breuvage monastique

Vin Médiéval à base de vin rouge vieilli en fût, aromatisé avec un concentré de jus de mûres sauvages et édulcoré au miel de garrigue.

Contemporain de l'Hypocras, le Moretum, moins connu, était élaboré par les moines et servi lors des grandes fêtes religieuses et kermesses. Ici point d'épices: Interdites aux moines de par leur rang social, les épices étant associées à la richesse et aux péchés capitaux qui en découlent.

Pareillement surtout proscrites à cause de leurs vertus supposées aphrodisiaques.

Nous avons voulu retranscrire, au travers d'un vieillissement excessif en fûts dans notre grotte naturelle, les vins monastiques longuement conservés voir oubliés dans les profondeurs humides des monastères.

Déguster notre Moretum, c'est entreprendre un voyage initiatique entre réalité historique et imaginaire fantastique, une ambiance de sous-bois où vous croiserez peut être quelques Elfes.....

Vin sélectionné par le domaine du Cardona, issu d'assemblage de Carignans vignes centenaires, syrah, grenaches noirs et mourvèdres.

Cuvaisons de 10 à 15 jours.

Terroir des moyennes Corbières, argilo calcaire très caillouteux.

Titre alcoométrique: 13,5 à 14,5 % vol.

Elevage de 3 à 5 ans en fût de chêne dans notre grotte naturelle à 16 °C constant et 85% d'hydrométrie.

A l'issue de l'élevage, macération à froid d'un concentré artisanal de jus de mures sauvages.

Edulcoration au miel de garrigue et sucre.

Conservation jusqu'à 10 ans, consommation conseillée 3 mois après ouverture conservation au froid.

Température de service 8°C à 11 °C.

**Association** : Ce vin doux , accompagnera les apéritifs, les cocktails à base de vins pétillants, les gibiers en sauce ( civets, grand veneur), en fin de repas les fromages forts, les desserts de tout types, et en vin de soirée.

Bouteille de 75 cl en grés, bouchon liège, cachetée à la cire.

REF catalogue : **MOR**

**Code EAN: 3770011005185**





Cette bouteille en grès cachetées à la cire, est une marque déposée par le Domaine du Cardona, soumise au droit des marques.



**GARANTI :  
SANS ALCOOL RAJOUTE.**

Nouveauté 2022

# Le breuvage Renaissance

## « 1555 REINASCITA »



La  
Salamandre

- Un hommage à la Renaissance au travers de ce doux breuvage floral et subtilement miellé.  
1555 le *Traité des confitures*, l'introduction du sucre dans la cuisine.

Il est une œuvre de Nostradamus que l'on connaît peu, voire pas du tout. Il s'agit du *Traité des fardements* qui, dans sa deuxième partie, renferme un *Traité des confitures*. Certes, le médecin astrologue de Salon-de-Provence est bien plus célèbre pour ses *Centuries*, ses fameuses prédictions qui, plus de quatre cents ans après leur rédaction, ne cessent encore d'intriguer et de questionner tout un chacun. Toutefois, l'oubli dans lequel la postérité a fait sombrer aussi bien le traité sur les fards que celui sur les confitures au profit de la mise en lumière des prophéties est assez paradoxal car, du vivant de Nostradamus, les choses furent tout autres ! (Introduction de l'adaptation en français moderne du *Traité des Confitures* par J.F. Kosta-Théfaïne).

**REINASCITA** : La Reine des abeilles, l'esprit du Printemps, la Renaissance .....

Malgré la présence du sucre de plus en plus utilisé, au XVIème siècle le miel reste toujours présent, notamment dans certains vins aromatisés, produit de luxe réservés à une certaine élite.

Reinascita fait allusion à la reine des abeilles et à l'esprit du Printemps qui est la Renaissance de la nature, avec ces fragrances florales de violettes mais également, à la figue qui à la fin de l'été secrète son miel de fleurs tant apprécié des abeilles.

## Nouveauté 2022



- La Renaissance voit le jour progressivement en Italie, ( RINASCITA) aux XIVe et XVe siècles, puis dans toute l'Europe, elle se termine vers la fin du XVe siècle avec le maniérisme. Cette époque marque la fin du Moyen Age et le début des Temps Modernes.
- Ce vin est élaboré à partir d'une sélection rigoureuse de vin rosé de notre terroir des moyennes Corbières.
- Le vin rosé utilisé est labellisé H.V.E. ( Haute Valeur Environnementale) et sera labellisé Bio en 2022.
- Le vin est ensuite édulcoré avec du miel de garrigue et du sucre, puis aromatisé naturellement à la violette et à la figue.



# 1555 REINASCITA<sup>©</sup>

## Vin Rosé.

Vin Renaissance à base de vin rosé, édulcoré au miel de garrigue et au sucre, aromatisé naturellement à la violette et à la figue.

Ce breuvage avec son étiquette en 360° est un hommage au mouvement artistique et culturel de la Renaissance en France. Il retranscrit le faste, la beauté et la finesse, tant visuelle que gustative.

La dégustation procure une agréable impression de volupté, tant au nez qu'en bouche, cette sensation de parfums capiteux est adoucie par le miel et la figue, puis vient l'acidité discrète du vin rosé, et une longue finale florale qui laisse le temps, de s'imaginer trinquer à la cours du bon Roi François Ier.

Vin sélectionné par le domaine du Cardona, issu d'assemblage de grenaches, syrah et de mourvèdres.

Terroir des moyennes Corbières, argilo-calcaire.

Titre alcoométrique: 13,5 % vol.

Elevage 6 mois en cuve close.

Macération d'arôme naturel de violette et de figue.

Edulcoration au miel de garrigue et sucre.

Conservation 2 ans, consommation conseillée 3 mois après ouverture conservation au froid.

Température de service 4°C à 6 °C.

**Association** : Ce vin doux , accompagnera les apéritifs, les cocktails à base de vins pétillants, les desserts de tout types, et en vin de soirée.

Bouteille de 75 cl en grés, bouchon liège, cachetée à la cire végétale avec inclusion paillettes dorées. (Cire mise au point pour la cour de Louis XIV à Versailles).

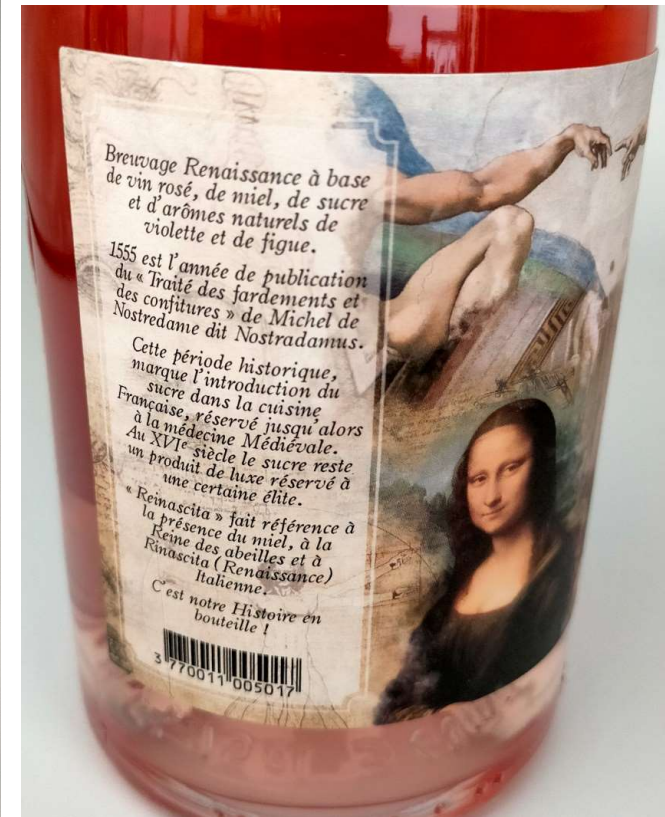
REF catalogue : 155ROG

Code EAN: 3770011005000



# 1555 REINASCITA ©

Existe en bouteille en verre : REF 155ROV EAN: 3770011005017



## Nouveauté 2022

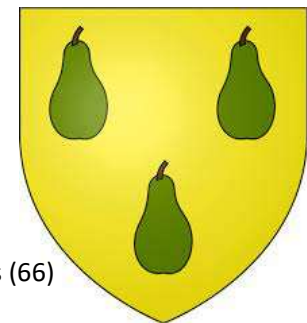


La vierge à la poire.  
Peinture d'Albrecht Dürer  
1526 (Musée des Offices à Florence)

- La Renaissance voit le jour progressivement en Italie, ( RINASCITA) aux XIVe et XVe siècles, puis dans toute l'Europe, elle se termine vers la fin du XVe siècle avec le maniérisme. Cette époque marque la fin du Moyen Age et le début des Temps Modernes.
- Ce vin est élaboré à partir d'une sélection rigoureuse de vin rouge de notre terroir des moyennes Corbières.
- Le vin rouge utilisé est labellisé H.V.E. ( Haute Valeur Environnementale) et sera labellisé Bio en 2022.
- Le vin est ensuite édulcoré avec du miel de garrigue et du sucre, puis aromatisé naturellement par macération de poire, de sauge et de poivre noir.



*Valeur du poivre à la Renaissance:  
1 kg de poivre = 30g d'argent.*



Blason de la Famille De Périllos (66)



# 1555 REINASCITA ©

## Vin Rouge.

Vin Renaissance à base de vin rouge, édulcoré au miel de garrigue et au sucre, une combinaison aromatique inédite : La poire, la sauge, et le poivre noir.

Ce breuvage avec son étiquette en 360° rend un hommage au mouvement artistique et culturel de la Renaissance en France et en Italie. Il retranscrit le faste, la beauté et la finesse, tant visuelle que gustative.

La dégustation procure une agréable impression d'inconnu, de découverte gustative. Ce mélange plutôt atypique donne à ce vin rouge une complexité organoleptique, qui ravira les plus curieux.

Vin sélectionné par le domaine du Cardona, issu d'assemblage de merlot, de syrah, de mourvèdres ou de grenache selon les cuvées.

Terroir des moyennes Corbières, argilo-calcaire.

Titre alcoométrique: 13,5 % vol.

Elevage 6 mois en cuve close.

Macération d'arôme naturel de sauge, de poire et de poivre noir.

Edulcoration au miel de garrigue et sucre.

Conservation 8 années environ, consommation conseillée 3 mois après ouverture conservation au froid.

Température de service 11°C à 13 °C.

**Association :** Ce vin doux, accompagnera les apéritifs, les cocktails à base de vins pétillants, les desserts de tout types.

A tester avec les charcuteries, fromages, idéal pour les tapas ou apéritifs dinatoires. Agréable compagnon en vin de soirée avec modération !

Bouteille de 75 cl en grés, bouchon liège, cachetée à la cire végétale avec inclusion de paillettes dorées. (Cire mise au point pour la cour de Louis XIV à Versailles).

REF catalogue : 155RRG

Code EAN: 3770011005024

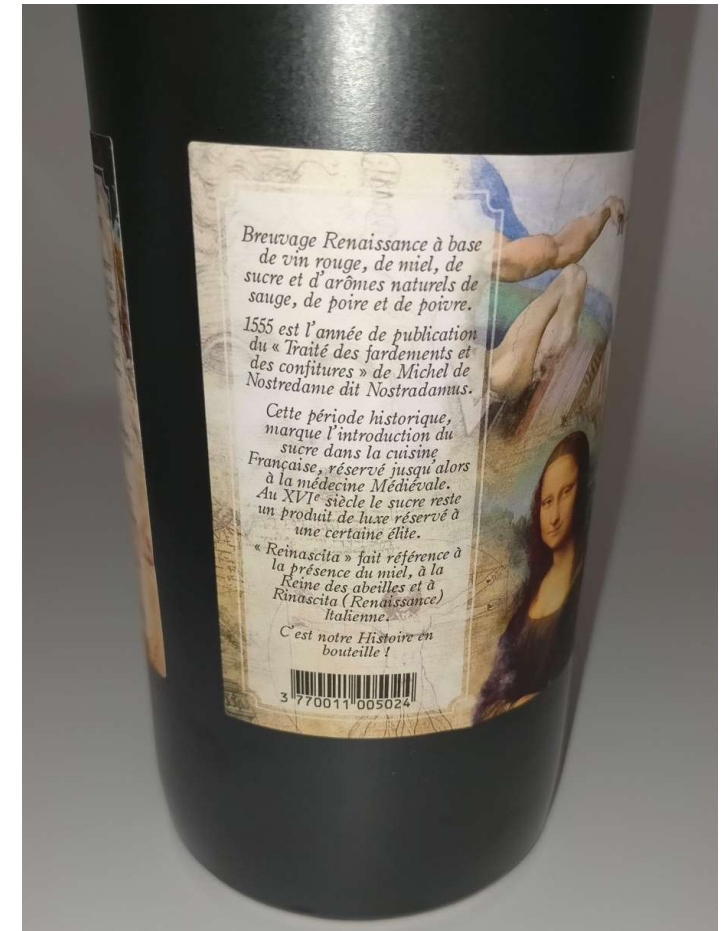


# 1555 REINASCITA © Rouge

Existe en bouteille en verre : REF 155ROV EAN: 3770011005017



La Salamandre de François Ier



# MUSTUM ARDENS

## Moutarde Antique au miel de garrigue

Moutarde cultivée aux portes de Narbonne à proximité de l'ancien port Romain de Narbo-Martius. Moutarde écrasée au moulin en granit ( modèle unique) reconstitué et inspiré des techniques anciennes.

**Composition:** Graine de moutarde, miel de garrigue, vinaigre de vin blanc, sel de Gruissan, eau.

**Conservation après ouverture au réfrigérateur.**

**Dégustation:** Une moutarde forte mais immédiatement adoucie en bouche par la douceur du miel de garrigue, un peu de croquant qui rappelle que nous sommes en présence d'une moutarde encore pulpeuse, et une finale en bouche végétale, sensation rare mais surtout oubliée et désormais retrouvée pour cette moutarde 100% artisanale et historique.

Un produit haut de gamme !

Pot en verre de 200 g.

REF catalogue: **MUSTUM**

**Code EAN 3770011005246**



# MOUTARDE MÉDIÉVALE

## Moutarde Médiévale à l'Hypocras « Philtre d'Amour » rouge

Moutarde cultivée aux portes de Narbonne à proximité de l'ancien port Romain de Narbo-Martius. Moutarde écrasée au moulin en granit ( modèle unique) reconstitué et inspiré des techniques anciennes.

**Composition:** Graine de moutarde Audoise, Vinaigre de vin rouge, sel de Gruissan, eau.

Sans conservateurs.

Allergènes : Moutarde, traces de sulfites.

**Conservation après ouverture au réfrigérateur.**

**Dégustation:** Une moutarde forte et puissante, subtilement épicée par la présence de l'Hypocras.

Un peu de croquant qui rappelle que nous sommes en présence d'une moutarde encore pulpeuse, et une finale en bouche végétale, sensation rare mais surtout oubliée et désormais retrouvée pour cette moutarde 100% artisanale et historique.

Un produit haut de gamme !

Pot en verre de 200 g.

REF catalogue: **MMED**

**Code EAN : 3770011005581**



## La moutarde, un peu d'Histoire :



Sans conteste, la moutarde fait partie, au même titre que le sel et le poivre, des ingrédients de la vie. Compagne fidèle, elle est toujours là, sur notre table, pour nous procurer cette saveur ardente qui met « l'eau à la bouche ».

De tout temps, la moutarde a été synonyme de saveur, de raffinement et d'enrichissement, en un mot, de plaisir de vivre.

La moutarde relève de procédé de fabrication complexes et dûment codifiés depuis des siècles de gastronomie. Son composant essentiel est la graine de sénevé, plante herbacée crucifère à fleurs jaunes que l'on retrouve déjà mentionnée dans les Évangiles. Au cours des temps, l'usage courant fera que le mot moutarde désigne indifféremment la plante et la préparation.

### DE LONGUE TRADITION

La moutarde est connue depuis la Haute Antiquité. Il y a trois mille ans, les Chinois en cultivaient déjà plusieurs espèces et les égyptologues ont découvert des graines de moutarde déposées en offrande dans des tombeaux et mastabas. Athènes et Rome appréciaient l'usage médical et culinaire de la moutarde.

Les Grecs et les Romains l'appelaient sinapi, que l'on retrouve dans le mot français sinapisme.



Théophraste la cultivait dans son jardin et Aristote conseillait d'y plonger oies, canards, grives et cailles pour en relever le goût. Et nous savons par le célèbre Apicius et son traité de cuisine « De re coquinaria » que les Romains connaissaient la moutarde sous son aspect actuel, sinapi confecta.

#### MOUTARDIERS ET VINAIGRIERS AU MOYEN-ÂGE

Les mots moutarde et sénevé feront simultanément leur apparition dans le français du XIIIe siècle. Quant au moutardier, qui désigne le fabricant ou le marchand de moutarde, il apparaît pour la première fois dans le registre de la taille royale de Paris en 1292. Et une ordonnance de 1351 le cite parmi les marchands autorisés à avoir des poids. Moutardiers et Vinaigriers sont toujours associés dans le commerce des épices et des aromates, dont la cuisine du Moyen-Âge est aussi friande que la cuisine romaine.

#### L'HONNEUR SUPRÊME : FOURNISSEUR DE LA COUR

De siècle en siècle, la moutarde est de plus en plus synonyme de richesse, de raffinement et de plaisir. Au XVIIIe et début XIXe les fabricants rivalisent d'invention pour créer mille recettes nouvelles et se livrent à une véritable course aux honneurs pour briguer les brevets de fournisseurs de cours royales et impériales. C'est l'époque des grands gastronomes comme Grimod de la Reynière, Carême, Brillat-Savarin ou Monselet qui perpétueront la tradition culinaire jusqu'à nos jours.

Les industries font disparaître le métier de moutardier

À partir de 1850, ce sont les techniques qui évoluent. La moutarde avait toujours été fabriquée à la main.

De l'atelier, on passe à l'usine qui sera hydraulique ou à vapeur, la fabrication mécanique fait son apparition.

Au XXe siècle, les réglementations, sont de plus en plus strictes, à l'image du décret de 1937 qui a été complété et actualisé en Juillet 2000 et qui définit les conditions de fabrication et de dénomination des moutardes.

Si quelques fabricants utilisent encore aujourd'hui le procédé traditionnel, c'est-à-dire le broyage à la meule, la fabrication artisanale tend à disparaître au profit de quelques marques.

(source <http://www.fedalim.net/la-moutarde-2/>)



# Nos coordonnées:

9 Bis grand rue  
11360 Fraïsse des Corbières  
Aude – France.

• François DESNIER: Gérant.

Tel: 06.41.15.24.27

Email: [domaineducardona@orange.fr](mailto:domaineducardona@orange.fr)

• Christine DESNIER: Responsable administrative et commerciale, UE et Export.

Tel: 07.84.68.51.02

Email: [christine.dom-cardona@orange.fr](mailto:christine.dom-cardona@orange.fr)

• Jean-Marc GRIMM : Chargé de développement France.

Tel: 07 83 23 53 62

Email: [jeanmarcgrimm24@gmail.com](mailto:jeanmarcgrimm24@gmail.com)

• Maxime DESNIER: Responsable production.

Email: [maxime.dom-cardona@orange.fr](mailto:maxime.dom-cardona@orange.fr)

• Daniele VIENNE: Responsable préparation des commande et expéditions.

Email: [danielle.dom-cardona@orange.fr](mailto:danielle.dom-cardona@orange.fr)



# Nos coordonnées:



- Site Internet : [www.domaineducardona.com](http://www.domaineducardona.com)



- Pages Facebook
- **Domaine-du-Cardona:** <https://www.facebook.com/Domaine-du-Cardona-578975808925591/>
- **Hypocras:** <https://www.facebook.com/Hypocras-Philtre-dAmour-219659164741814/>
- **V-Gallo-romain-de-la-Narbonnaise:** <https://www.facebook.com/V-Gallo-romain-de-la-Narbonnaise-2063648650578997/>



Les modes de vieillissement :



Les fûts de Moretum dans la grotte à 16 °C



Les amphores (jarres) en terre fabriquées en Occitanie. Vieillissement d'hydromel et du V gallo-romain.



# Notre environnement:

