

Le Domaine Fontanel s'étend sur 22 ha au cœur du Roussillon, à la rencontre des terroirs de Tautavel, Maury et Rivesaltes.

Le Guide Hachette 2019 nous a élus Vignerons de l'année pour le Roussillon.

La réflexion permanente sur les soins apportés aux vignes et le respect de la biodiversité est certifié par la labellisation **Haute Valeur Environnementale** [HVE].



VINS BLANCS & ROSÉ



Amae | Côtes Catalanes Blanc

Frais et subtil. Élevage léger en barriques. Bel équilibre entre la douceur des arômes d'acacia miellé et la fraîcheur de la poire et la pêche blanche. Bouche suave, élégante, fraîche et longue. Roussanne - Grenaches blanc et gris.

Avec des volailles rôties ou en sauce, des plats exotiques (thaï, curry, coco...), les fromages.

Médaille d'Or - Concours des Vignerons Indépendants 17/20 Jancis Robinson (2023)



Initium | Côtes Catalanes 100% Viognier

Frais et fruité. Arômes de pêche et d'abricot.

Avec des St-Jacques, des poissons blancs ou des poissons grillés, des sushis, en apéritif.

★ ★ au Guide Hachette 2026



Initium | Côtes du Roussillon Rosé

Frais et aromatique. Arômes de pêche blanche.

Avec des crustacés, des plats exotiques, des plats méditerranéens, des grillades.

L'Ancêtre | Rancio sec (50 cl)

Élevé 5 ans en milieu oxydatif, à l'air libre, dans des fûts de chêne non remplis. Grenaches blancs et gris. Arômes de noix, de fruits secs, de café, ...

Avec des fromages ou des jambons affinés. En fin de repas, à la place d'un digestif...

★ au Guide Hachette 2025



VINS ROUGES



Hominus Sapanius | Côtes Catalanes Rouge

Léger et épicé, arômes de framboises et groseilles acidulées.

Avec les grillades et viandes mijotées.

★ au Guide Hachette 2026



Initium | Côtes du Roussillon Villages Rouge

Rond et fruité, arômes de fruits rouges et noirs. Belle fraîcheur minérale en finale. Vieilles vignes. 50% Carignan de 70 ans, Syrah et Grenache.

Avec les plats en sauces, grillades et viandes rouges.

91/100 par Andreas Larsson
16,5/20 par Jancis Robinson



Cabanac | Côtes du Roussillon Villages Rouge

Ample, généreux et rond, notes de fruits mûrs, de fruits rouges à l'eau-de-vie, de réglisse et de cuir, soutenues sur la longueur par des tanins fins.

Avec les plats mijotés et viandes rouges grillées.

93/100 par Andreas Larsson
★ ★ au Guide Hachette 2023

NOUVEAU!



Arrels | Maury sec

Fin et velouté, arômes de griottes et tanins soyeux, finale épicée. Grenache noir (70%) et mourvèdre.

Avec le magret de canard, les volailles rôties, des plats épicés, des plats végétariens.

★ au Guide Hachette 2025
16/20 par Jancis Robinson



Cistes | Côtes du Roussillon Villages Tautavel

Concentré, rond et équilibré, arômes de garrigue et de pruneau. Syrah et grenache noir. Élevage en barriques.

Avec des côtes d'agneau ou un gigot, les gibiers, un onglet ou une entrecôte.

92/100 par Andreas Larsson
17/20 par Jancis Robinson



Prieuré | Côtes du Roussillon Villages Tautavel

Arômes intenses de cassis, de mûre, finale légèrement grillée. Bouche élégante, soulignée par une fine ligne minérale et par des tanins soyeux et fondus. 80% syrah 20% mourvèdre. Élevage en barriques.

Avec une pièce de bœuf, un magret de canard.

Médaille d'or du Concours des Vignerons Indépendants 94/100 par Andreas Larsson

DISPONIBLE EN
MAGNUM (1,5L) DANS SA CAISSE BOIS

VINS DOUX NATURELS



L'Âge de Pierre | Muscat de Rivesaltes

Frais et fruité. Arômes de poire, agrumes, verveine et fleurs blanches.

En apéritif, avec le foie gras, les fromages frais et les desserts aux fruits.

★ au Guide Hachette 2026



Maury Grenat

Subtil et gourmand. Arômes de cerises noires, mûres, figues et cacao.

En apéritif, avec le foie gras poêlé, les fromages bleus. | Avec les desserts au chocolat et aux fruits rouges.

★ au Guide Hachette 2026

92/100 par la Revue du Vin de France (2021)



Rivesaltes Ambré

Équilibré, souple, élégant et gourmand. Arômes de fruits secs grillés, d'agrumes confits, d'abricots secs et de raisins passerillés.

En apéritif, avec les fromages affinés, les desserts aux amandes ou aux noix. Ou à siroter en fin de repas.

★ au Guide Hachette 2026
17,5/20 par Jancis Robinson (2015)



Rivesaltes Ambré 2008 (50cl)

Beaucoup de finesse pour ce Rivesaltes Ambré 2008, élevé 10 ans en conditions oxydatives. Nez complexe : pain d'épices, léger fumé, amande et abricots secs. Bouche : suave et élégante, fruits confits, tabac blond et un soupçon d'orange qui assure la fraîcheur en finale.

★ au Guide Hachette 2019