



8115 US 290 West, Hye, TX, 78635

1-830-213-2124

calaiswinery.com

Les vignobles viennent dans toutes les tailles au Texas.

Le gitan a décidé de commencer ce poste avec l'un des plus petits parce que les vins sont parmi les meilleurs. Essayez comme elle pourrait, ce critique ne peut pas faire justice à la superbe qualité de tous les Calais vin que nous avons goûté; Vous recommandant de prendre un rendez-vous et de le trouver en première main.

Propriétaire et vigneron Benjamin Calais a grandi à Calais, en France, un important bourg maritime du nord de la France qui domine le détroit de Douvres.

Il a déménagé à Dallas pour une position technologique dans l'ingénierie dans les années 2000.

Dans ses temps libres, Ben a ranimé le passe-temps de la vinification qui a commencé à Bordeaux.

Il se rendit bientôt compte que non seulement la fermentation des raisins était naturelle pour ce Français;

Il a développé une passion à plein régime pour le métier et a voulu le partager avec le monde.

La première cave de Ben a ouvert en 2008 dans la région de Deep Ellum de Dallas.



Grâce à la mise en réseau de l'industrie, Ben rencontrait des vigneron de partout et ressentait une parenté avec l'esprit de soutien et de collaboration de la communauté viticole du Texas Hill Country.

Il a trouvé une terre à Hye et a relocalisé son opération.

Pour profiter de l'isolation naturelle et du refroidissement, il a creusé une «cave à vin» dans la colline calcaire.

Il est de 11 pieds à son point le plus profond et est construit en cèdre récupéré d'une grange à cheval dans la forêt nationale de Sam Houston dans l'est du Texas.

Alors que les plans sont en cours pour un vignoble sur place, actuellement cette demeure intime est le site de l'ensemble de l'opération, y compris la salle de dégustation.

Tout en sirotant l'élixir de Ben, Cabernet Franc bouillonnait dans un fermenteur à quelques pas.



La cave de Calais est une opération d'un homme signifiant que Ben contrôle le processus d'approvisionnement des raisins 100% de Texas à étiqueter la bouteille et chaque étape en cours de route.

La production est maintenue petite par la conception pour assurer aucun détail va un-pampered.

Prions pour que le temps du Texas s'accorde avec la culture du raisin parce que 2013 n'a pas, et plutôt que de faire un produit inférieur, Calais Winery a sauté la production cette année.

Ben vieillit à la fois ses vins rouges et blancs dans des fûts de chêne français de qualité supérieure, de taille moyenne, qu'il achète d'une région spécifique du centre de la France.

Alors que son portefeuille comprend Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc, ces cépages ont été vendus sur ma visite cependant;

Vous pouvez parier que je ne manquerai pas sur leur prochaine version.

Nous avons eu la chance de déguster un rosé sec de Cinsault, une Roussanne âgée de 18 mois en chêne français, la Cuvée des Pierres Malbec, la Cuvée du Ruisseau Merlot et le tout nouveau mélange Roussanne 43% / Marsanne 35% / Viognier 22%.

Tous les raisins provenaient de producteurs sélectionnés dans la région des hautes plaines du Texas.

Chaque vin dévoilait pure finesse et sophistication, démontrant la prouesse magique de vin de Ben.

La Cuvée de Gaston de 2014 a remporté le prix «Meilleure Rose» lors de la dégustation mensuelle du Texas.

Events at Calais Winery



Benjamin Calais – Proprietor and Wine Master

Cave Dégustation

Deux niveaux d'expérience sont proposés, chacun ayant lieu dans la cave à vin souterraine.

Calais mène les dégustations lui-même et les épices avec des histoires et une tranche de pain artisanal de Croustillant maison de Ben.

La tige élégante de vin ajoute seulement au plaisir.

Pour maintenir les sessions occasionnelles mais instructives, la fréquentation est limitée et les réservations sont nécessaires pour les deux.

Dégustation dans la grotte

15 \$.

Vendredi sur rendez-vous, samedi 11-5 et dimanche 12 - 4.

Appeler ou réserver en ligne

Table Winemaker

Réservez une place à la table de la ferme située à l'arrière de la cave



Pour une dégustation intime de 90 minutes avec le vigneron pendant qu'il discute des méthodes et des techniques traditionnelles vinicoles françaises.

Gagnez une compréhension de la façon dont le vin du vieux monde est conçu avec un flair du monde nouveau que vous goûter à travers cinq vins actuellement publiés.

Tenue le samedi à midi et à 14h.

Le coût est de 45 \$, les places sont limitées à 8

(Note: La Table du Vigneron est suspendue pendant la récolte d'automne)

Dîners de vin -

Hébergé plusieurs fois tout au long de l'année.

Ces événements ont lieu dans la cave où une cuisine exquise est jumelée avec les dernières offres de vin Ben ou à venir.

Joignez-vous à leur liste d'envoi pour connaître ces événements.



Cave de Calais Salle de dégustation