

**Notes œnologiques des tableaux de l'expo « Art et Cépages »,
Delille à Marcoussis, Essonne, au restaurant l'Agape, du 15/01/2026
au 15/04/2026**

1 Georges Delille, les vigneron, parfois de grands créateurs

C'est le cas de Georges Delille, vigneron et père de l'artiste.
Terrebrune, domaine réputé de Bandol est son chef-d'œuvre.

2 les restanques, moyen du viticulteur pour structurer son terroir

Ces murets traditionnels en Provence constituent de sérieux
moyens à disposition du viticulteur pour organiser son terroir.

3 la tradition, ligne de mire des grands vinificateurs

Les vestiges du passé au milieu des vignes languedociennes
rappellent que la vigne accompagne notre société depuis la nuit
des temps.

4 la biodiversité, pour une vigne saine

Cette complantations d'oliviers typique de la région d'Utiel-
Requena en Espagne, illustre bien la notion de biodiversité (vie +
diversité, issue du Grec) que le vigneron se doit prendre en compte
pour assurer le développement harmonieux de la vigne.

5 la petite vigneronne et le sécateur.

Le sécateur semble beaucoup amuser Aurelia, la fille du peintre.
Les outils coupants sont précieux pour maîtriser la vigne, véritable
liane.

6 les charrues, pour dompter le sol

Le travail du sol est préférable aux désherbants chimiques pour se
débarrasser des mauvaises herbes. En rendant le sol meuble, le
labour combat la sécheresse dans le sud.



**Notes œnologiques des tableaux de l'expo « Art et Cépages »,
Delille à Marcoussis, Essonne, au restaurant l'Agape, du 15/01/2026
au 15/04/2026**

7 les tonneaux pour structurer les vins

Le travail du tonneau, si précieux pour structurer le vin, est réussi lorsqu'il prend en compte l'apport du terroir et des cépages.

8 la cave languedocienne traditionnelle, antre du vigneron

La cave est un lieu essentiel d'où le vigneron parvient à piloter une activité extrêmement complexe consistant à mener un produit exceptionnel, le vin, de la terre à votre table.

9 la vieille cave beaujolaise, tradition inspirante

Le vin est une industrie ancienne pleine de traditions dont le vigneron s'inspire pour tirer le meilleur du terroir et de ses cépages.

10 association mer soleil, puissance et finesse pour le Bandol

Le mourvèdre, apporte au Bandol rouge, à la fois de la puissance et de la finesse, grâce à l'association entre le soleil et la mer

11 granite plus maquis, de la richesse pour les blancs Corses

Le vermentino planté sur le granite du maquis de Porto-Vecchio transmet un côté très solaire, aux blancs de Corse du Sud.



**Notes œnologiques des tableaux de l'expo « Art et Cépages »,
Delille à Marcoussis, Essonne, au restaurant l'Agape, du 15/01/2026
au 15/04/2026**

12 la chaleur du sud Languedoc, de la longévité pour les vignes

Les vieux carignans qui produisent des vins si sublimes, acquièrent leur longévité grâce au climat chaud régnant à Fitou, dans le sud du Languedoc, même si il n'y a pas autant de soleil qu'à Bandol !

13 les hautes terres du Languedoc, de la fraîcheur pour les vins

Les cépages languedociens parviennent à répercuter aux rouges des Terrasses du Larzac, toute la fraîcheur des hautes terres languedociennes

14 montagne et tradition, du fruit dans les Ardèches rouges

Le délicat grenache donne tout son fruit aux rouges Ardéchois sous la protection des reliefs imposants et des traditions ancestrales.

15 les coteaux pentus dominant le Rhône, rouges corsés

A St Jo, la syrah est plantée sur les coteaux pentus et lumineux dominant le Rhône. Elle produit souvent des rouges corsés avec des arômes d'épices.

