

## AURETO

La cave a été redéfinie en suivant de nouvelles méthodes de culture et dans le plus grand soin de la vinification et de l'assemblage, afin de créer une nouvelle image pour la Cave AURETO. La cave est construite aux deux tiers sous terre en harmonie avec le cadre naturel dans un style sobre et moderne..



## Le Domaine

Notre exploitation s'étend sur 30 hectares. Nous cultivons 22 hectares de vignes en AOC Côtes du Ventoux et 8 hectares en AOC Côtes du Luberon. Notre terroir est constitué d'un sol argilo-calcaire d'exposition sud-est. Les plantations ont été remaniées et de surcroît 8 hectares ont été replantés de nouveaux cepes. Notre production se positionne sur de l'agriculture raisonnée afin que notre terroir s'inscrive avec respect dans nos vins..



## La Cave

Notre cave est équipée d'une technologie de haut niveau. Le savoir-faire et les nouvelles technologies sont liés afin d'apporter finesse et régularité à nos vins. Le jus pur est stocké par variété soit en cuves inox soit en fûts de chêne. La diversité de nos cépages permet de réaliser un large choix d'assemblages. La vinification est effectuée par le processus Ganimede. Grâce à cette nouvelle technologie, le maître de chais peut contrôler le développement de ce processus et garantir la régularité et la qualité de la vinification. De plus, chaque phase est enregistrée sous la vigilance de collaborateurs qualifiés par le biais d'un logiciel informatique pour veiller à cette qualité que nous nous exigeons.



## Le Caveau

Tout au long de la journée, vous pouvez venir déguster nos vins dans notre magnifique caveau de dégustation voûté au cœur de la centrale hôtelière. Pour accompagner votre dégustation, il vous sera proposé une sélection de charcuterie fine et de fromages affinés. A la tombée de la nuit, le caveau se transformera en Bistrot apprêté d'une cuisine à thème..



## LE CONCEPT

Investir dans une nouvelle cave en pleine crise structurelle des affaires œnologiques ? Quelles raisons poussent un Suisse à prendre ce risque ?

Cela s'explique peut-être par l'entourage d'un autre investissement qu'il s'est vu dans l'obligation d'agir : la situation initiale était d'avoir trouvé un lieu unique et extraordinaire sur une colline dans la vraie Provence traditionnelle. Au plein milieu de ce bout de terre se trouvait un bourg médiéval qui fût agrandi par des bâtisses récentes qui attendaient avec impatience une restauration authentique. Ce qui a finalement fait pencher la balance en faveur de ce risque, était le fait de combiner la viticulture avec l'hôtellerie et la restauration, ce qui se traduit par « œnotourisme ». La combinaison de ces affaires différentes mène au succès de chacune d'entre elles. La viticulture est une obligation pour la plupart des passionnés de la Provence puisqu'elle fait partie intégrante de cette région mystique. Dans tous les villages et bourgs à caractère authentique entre le Luberon et le Ventoux, on retrouve les conditions parfaites pour un séjour reposant. Ce qui a été créé c'est un projet entier portant le nom « LA COQUILLADE Demeure de Prestige » et une cave s'appelant « AURETO » - Profiter sans obligation, c'est la devise du projet entier.

Le respect de l'authenticité du lieu en parfaite harmonie avec l'ambiance contemporaine est le grand atout de ce projet : « lorsqu'on fait quelque chose, il faut le faire bien ! » voici la devise initiale de l'investisseur et son équipe de projeteurs et d'opérateurs, sans négliger les exigences et challenges vus par les autres spécialistes du management et du marketing qui se sont engagés dans ce projet. La technologie comme l'électronique se généralise dans le domaine traditionnel de la viticulture, le contrôle ainsi que la maîtrise des déroulements sont considérés comme de plus en plus importants. Pour les assemblages par exemple, on oblige les plus grands experts – bref – beaucoup de choses sont externalisées pour garantir la plus grande expertise. Ce qui a été ainsi créé est une entité homogène qui fournit finalement un produit : le vin.

Ce jus qui répond sûrement aux plus grandes exigences reçoit bien sûr son « habit approprié » : la forme des bouteilles, les étiquettes, le corporate design, l'identité ainsi que son appellation – tout a été réfléchi par les spécialistes et on l'a positionné sur le marché de façon appropriée. On se veut de haute qualité. Dès le début, on veut jouer dans la première division, loin de l'ordinaire.

Aux côtés d'un hôtel de luxe et d'une restauration de qualité élevée, on voudrait que le vin ait aussi sa place et on le veut ambassadeur de la Provence à l'étranger. Les vins de cette région ont encore beaucoup de potentiel, ils sont toujours fortement sous-évalués. La haute qualité de la terre, de l'ensoleillement et les coteaux existent déjà et les conditions techniques dans la cave sont ultra modernes. L'histoire de l'évolution des vignes dans les vignobles ainsi que le contenu des tonneaux existe aussi et les personnes qui les gèrent sont motivées et disposent d'une grande expérience et d'une excellente formation. On peut s'attendre à ce que, dans deux ou trois ans, le vin AURETO soit parmi les plus grands vins de la région Ventoux et Luberon. Il a déjà été couronné de premières médailles d'or, d'argent et de bronze sur la base des épreuves du tonneau.

La vente des vins se fait dans le propre « Caveau » de la bâtisse centrale de l'hôtel appartenant au Domaine de la Coquillade. Ce beau caveau voûté est aussi extraordinaire. Il est en même temps un bistrot où la cuisine à thème du chef peut s'épanouir. De plus, les clients ont la possibilité de visiter la cave du restaurant qui se trouve en face du comptoir de dégustation et de vente, offrant plus de 200 sortes de vins différents. Cela permet de comparer directement ces vins avec ses propres vins de la Cave AURETO. Les vins offerts au restaurant viennent pour la plupart des régions proches comme le Luberon, le Ventoux et la région PACA. Naturellement, on se sert aussi des relations internationales des propriétaires et des gérants pour l'exportation et on espère que les restaurateurs qui veulent avoir les bons vins provençaux sur leurs cartes offriront aussi l'AURETO.