

AURETO ROUGE

AOC Ventoux, Cuvée élevée en fût de chêne

Millésime 2007

Terroir : Vignes âgées d'une trentaine d'années, exposées au sud sur un sol à dominante argilo-calcaire.

Cépages : 40 % Syrah, 40 % Grenache, 20 % Carignan.

Vinification : Vendange partiellement manuelle. Les raisins sont entièrement éraflés, foulés légèrement, puis mis en cuve inox de fermentation thermo régulée, séparément. Macération pré-fermentaire, puis fermentation alcoolique pendant 3 semaines, avec des remontages réguliers. Après fermentation alcoolique, les vins de goutte sont placés dans des barriques et réalisent la fermentation malolactique. L'élevage en barrique dure 8 mois. Les vins sont ensuite soutirés, puis filtrés avant d'être assemblés. Au moment de la mise en bouteilles, le vin est de nouveau filtré.

Robe : Robe pourpre profonde, avec de superbes reflets violets.

Nez : Le premier nez dévoile des notes d'encre, de sous-bois, puis s'ouvre sur une superbe maturité, sur des arômes confiturés de cassis et de mûre, des arômes épicés frais (thym, sauge) mais aussi des notes de cannelle et de cacao.

Bouche : La bouche est très ronde, grasse et douce, avec une belle amplitude en milieu de bouche et une belle concentration, sur des tanins enrobés, fondus, mais bien présents.

Accord mets / vin : Carré d'agneau aux légumes provençaux, Epaule d'agneau de Sisteron confite 7 heures, Poulet roulé à la truffe.

Conservation : 7 ans environ.

* * *

Récompenses : Médaille d'Or au Concours des vins de la Foire d'Orange 2009, Médaille de Bronze du Concours Général Agricole de Paris 2008 et Médaille de Bronze de la Foire d'Avignon 2008.



AURETO ROUGE

AOC Luberon

Millésime 2007

Terroir : Vignes âgées d'une trentaine d'années, exposées au sud sur un sol à dominante argilo-calcaire.

Cépages : 60% Grenache, 40% Syrah.

Vinification : Vendange mécanique. Les raisins sont entièrement éraflés, foulés légèrement, puis mis en cuve inox de fermentation thermo régulée, séparément. Macération pré-fermentaire puis fermentation alcoolique pendant 3 semaines, avec des remontages réguliers. Après fermentation alcoolique, les vins de goutte sont placés en cuve inox et réalisent la fermentation malolactique. L'élevage dure 8 mois. Les vins sont ensuite soutirés, puis filtrés avant d'être assemblés. Au moment de la mise en bouteilles, le vin est de nouveau filtré.

Robe : Robe rouge sombre, avec de magnifiques reflets violines.

Nez : Le nez est assez austère, un peu fumé au premier abord, puis s'ouvre sur des arômes de prune, de réglisse, de sous-bois, de figue sèche et d'épices fraîches.

Bouche : L'attaque en bouche présente un beau toucher, avec une belle densité qui se confirme en milieu de bouche. La finale est assez droite, presque rustique, avec des tanins présents qui demandent à s'affiner sur la garde, en bouteille (environ 2 ans).

Accord mets / vin : Carré d'agneau aux légumes provençaux, Epaule d'agneau de Sisteron confite 7 heures, Poulet roulé à la truffe.

Conservation : 4 à 5 ans.

* * *

Récompenses : Médaille d'Or au Concours des vins de la Foire d'Orange 2009 et Médaille d'Or de la Foire d'Avignon 2008.



AURETO ROUGE

AOC Côtes du Ventoux, Cuvée traditionnelle

Millésime 2007

Terroir : Vignes âgées d'une vingtaine d'années, exposées sud-est sur un sol à dominante argilo-calcaire.

Cépages : 80 % Grenache, 20 % Cinsault.

Vinification : Vendange mécanique. Les raisins sont entièrement éraflés, foulés légèrement, puis mis en cuve inox de fermentation thermo régulée, séparément. Macération pré-fermentaire puis fermentation alcoolique pendant 15 jours, avec des remontages réguliers. Après fermentation alcoolique, les vins de goutte réalisent la fermentation malolactique. Ils sont ensuite soutirés, puis filtrés avant d'être assemblés. L'élevage se déroule en cuve inox et dure 5 mois. Au moment de la mise en bouteilles, le vin est de nouveau filtré.

Robe : Robe rouge franc, avec de jolis reflets très légèrement bleutés.

Nez : Le nez est expressif, sur des notes de fruits rouges frais, de fraise et de framboise, de cerise, avec une pointe de coulis de cassis

Bouche : La bouche est très tendre, douce, sans aucune agressivité. On est sur un vin gourmand, sans grande complexité mais très agréable à boire. La finale présente une belle longueur, sur des notes fraîches de fruits rouges.

Accord mets / vin : Buffet d'hors d'œuvre, Charcuterie fine, Grillades.

Conservation : 4 à 5 ans.

* * *

Récompense : Médaille de Bronze au Concours des vins de la Foire d'Avignon 2008.



AURETO ROUGE

Vin de Pays de Méditerranée

Millésime 2007

Terroir : Vignes âgées d'une trentaine d'années, exposées au sud sur un sol à dominante argilo-calcaire.

Cépages : 40% Syrah, 40% Grenache, 20% Cabernet Sauvignon.

Vinification : Vendange mécanique. Les raisins sont entièrement éraflés, foulés légèrement, puis mis en cuve inox de fermentation thermo régulée, séparément. Macération pré-fermentaire, puis fermentation alcoolique pendant 3 semaines, avec des remontages réguliers. Après fermentation alcoolique, les vins de goutte sont placés en cuve inox et réalisent la fermentation malolactique. L'élevage dure 8 mois. Les vins sont ensuite soutirés, puis filtrés, avant d'être assemblés. Au moment de la mise en bouteilles, le vin est de nouveau filtré.

Robe : Robe rouge sombre, profonde, avec de superbes reflets légèrement violacés.

Nez : Le premier nez est marqué par des notes fumées, puis le vin s'ouvre sur des notes de yaourt à la mûre, de confiture de cassis, de cerise noire et de poivre noir.

Bouche : La bouche est bien équilibrée, avec une belle structure bien intégrée par la sucrosité, en milieu de bouche. La sensation de douceur se poursuit jusqu'en finale, sur des notes de piment doux et de confiture de fruits noirs.

Accord mets / vin : Charcuterie fine (Jambon de sanglier, Jabugo de Bellota), Daube provençale, Fromages persillés.

Conservation : 4 à 5 ans.

* * *

Récompense : Médaille de Bronze au Concours des vins de la Foire d'Orange 2009.



AURETO ROUGE

Vin de Pays de Vaucluse, Cuvée « A d'AURETO »

Millésime 2008

Terroir : Vignes âgées d'une vingtaine d'années, exposées sud-est sur un sol à dominante argilo-calcaire.

Cépages : 55 % Caladoc, 45 % Grenache.

Rendements : 49hl/Ha

Vinification : Vendange mécanique. Les raisins sont entièrement éraflés, foulés légèrement, puis mis en cuve inox de fermentation thermo régulée, séparément. Après une macération pré-fermentaire de 4 jours, la fermentation alcoolique est déclenchée. Pendant la fermentation alcoolique, de courts remontages sont effectués quotidiennement, afin de ne pas trop extraire de matières colorantes et de tanins. A la fin de la fermentation, les vins de presse ne sont pas réassemblés avec les vins de goutte. Ces derniers sont stockés dans des cuves inox où ils effectuent naturellement une seconde fermentation (fermentation malolactique), entraînant ainsi une désacidification naturelle du vin. Suite à cette fermentation malolactique, les vins sont clarifiés à l'aide d'un collage. Les vins sont alors élevés en cuve pendant 5 mois, puis soutirés et assemblés. Au moment de la mise en bouteilles, le vin est filtré de façon à obtenir une parfaite limpidité.

Robe : La couleur de la robe est peu soutenue, d'une teinte rouge cerise, avec de légers reflets bleutés. Le vin présente une belle brillance.

Nez : Le nez est expressif, sur des notes de petits fruits rouges frais (framboise, fraise) et de petits fruits noirs (myrtille).

Bouche : La bouche est soyeuse, toute en souplesse, sans aucune astringence ou amertume. Le vin présente une belle fraîcheur, et les arômes de framboise perçus au nez se retrouvent en bouche. On est sur un vin gourmand, sans grande complexité, mais très agréable à boire.

Accord mets / vin : Cuisine d'été (brochettes, grillades...), Charcuterie fine, Petits farcis provençaux.

Conservation : 1 à 2 ans.



AURETO ROSÉ

AOC Ventoux

Millésime 2008

Terroir : Vignes âgées d'une vingtaine d'années, exposées sud-est sur un sol à dominante argilo-calcaire.

Cépages : 80 % Grenache, 20 % Cinsault.

Rendements : 48hl/ha

Vinification : Vendange mécanique au cours de la matinée, pour éviter tout risque d'oxydation des raisins et préserver la fraîcheur aromatique. La vendange est entièrement éraflée, foulée légèrement, puis pressée grâce à un pressoir pneumatique. Le débouillage s'effectue à froid, 24 à 48 heures après pressurage, puis la fermentation des jus clairs se déroule à faible température (13-15°C), durant 2 à 3 semaines dans des cuves inox thermo régulées. Une fois la fermentation alcoolique terminée, les vins sont soutirés, puis clarifiés à l'aide d'un collage. L'élevage est effectué sur lies fines, en cuve inox, pendant une période de 5 mois. Au moment de la mise en bouteilles, les vins sont filtrés une dernière fois, afin d'assurer une brillance et une limpidité parfaite.

Robe : La robe est d'un rose franc, avec de jolis reflets bleutés, et présente une belle brillance.

Nez : Le nez est expressif, partagé entre des arômes de petits fruits rouges (fraise, framboise, groseille) et de subtiles notes d'anis et de fenouil.

Bouche : La bouche est friande, toute en rondeur, avec un bel équilibre entre le gras et la vivacité.

Accord mets / vin : Tapenade, Bouillabaisse, Gratin d'aubergines à la tomate, Ratatouille, Tomates farcies, Filets de rougets grillés, Charcuterie fine.

Conservation : 1 à 2 ans environ, (il est préférable de le boire dans l'année).



AURETO ROSÉ

Vin de Pays de Vaucluse

Millésime 2008

Terroir : Vignes âgées d'une vingtaine d'années, exposées sud-est sur un sol à dominante argilo-calcaire.

Cépages : 70 % Caladoc, 25 % Grenache, 5 % Syrah.

Rendement : 48hl/ha.

Vinification : Vendange mécanique, au cours de la matinée, pour éviter tout risque d'oxydation des raisins et préserver la fraîcheur aromatique. La vendange est entièrement éraflée, foulée légèrement, puis pressée grâce à un pressoir pneumatique. Le débouillage s'effectue à froid, 24 à 48 heures après pressurage, puis la fermentation des jus clairs se déroule à faible température (13-15°C), durant 2 à 3 semaines dans des cuves inox thermo régulées. Une fois la fermentation alcoolique terminée, les vins sont soutirés, puis clarifiés à l'aide d'un collage. L'élevage est effectué sur lies fines, en cuve inox, pendant une période de 5 mois. Au moment de la mise en bouteilles, les vins sont filtrés une dernière fois, afin d'assurer une brillance et une limpidité parfaite.

Robe : La couleur de la robe est rose, très pale, avec de subtils reflets jaunes et présente une belle brillance.

Nez : Le nez présente une belle intensité aromatique, et est très élégant. Il s'ouvre sur de nombreux arômes fruités, tels les agrumes (pamplemousse, citron) ou les fruits plus exotiques (mangue, ananas, fruits de la passion).

Bouche : La bouche présente une belle fraîcheur et un bel équilibre entre le gras et l'acidité. L'attaque est franche, le milieu de bouche est enrobé, et la finale est douce, laissant une sensation de légère sucosité au palais. C'est un vin qui présente beaucoup d'élégance.

Accord mets / vin : Gaspacho andalou, Pain de courgettes et coulis de tomates, Tajines, Cuisine sucrée - salée, Poivrons marinés à l'huile d'olive et à l'ail.

Conservation : 1 à 2 ans environ, (il est préférable de le boire dans l'année).

* * *

Récompense : Médaille d'Argent au Concours des vins de la Foire d'Orange 2009.



AURETO BLANC

AOC Ventoux

Millésime 2008

Terroir : Vignes âgées d'une vingtaine d'années, exposées sud-est sur un sol à dominante argilo-calcaire.

Cépages : 60% Roussanne, 40 % Clairette.

Rendement : 29hl/ha.

Vinification : Vendange mécanique, au cours de la matinée, pour éviter tout risque d'oxydation des raisins et préserver la fraîcheur aromatique. La vendange est entièrement éraflée, foulée légèrement, puis pressée grâce à un presseur pneumatique. Le débouillage s'effectue à froid, 24 à 48 heures après pressurage, puis la fermentation des jus clairs se déroule à faible température (13-15°C), durant 2 à 3 semaines dans des cuves inox thermo régulées. Une fois la fermentation alcoolique terminée, les vins sont soutirés, puis clarifiés à l'aide d'un collage. L'élevage est effectué sur lies fines, en cuve inox, pendant une période de 5 mois. Au moment de la mise en bouteilles, les vins sont filtrés une dernière fois, afin d'assurer une brillance et une limpidité parfaite.

Robe : La robe est claire, avec de légers reflets jaunes, et présente une belle brillance.

Nez : Le nez est délicat, dominé par des arômes floraux et de fruits à chair blanche ou jaunes tels la poire, la pêche ou l'abricot.

Bouche : La bouche présente une belle fraîcheur. L'attaque est franche, le milieu de bouche est enrobé, tout en rondeur, et la finale est droite. C'est un vin élégant, bien équilibré, où l'on retrouve les arômes fruités perçus au nez.

Accord mets / vin : Poissons grillés aux herbes, Crevettes à la plancha, Aioli.

Conservation : 2 à 3 ans.



AURETO BLANC

Vin de Pays de Vaucluse

Millésime 2008

Terroir : Vignes âgées d'une vingtaine d'années, exposées sud-est sur un sol à dominante argilo-calcaire.

Cépages : 60% Roussanne, 30 % Clairette, 10 % Viognier.

Rendement : 37hl/ha.

Vinification : Vendange partiellement manuelle, au cours de la matinée, pour éviter tout risque d'oxydation des raisins et préserver la fraîcheur aromatique. La vendange est entièrement éraflée, foulée légèrement, puis pressée grâce à un pressoir pneumatique. Le débouillage se fait à froid, 24 à 48 heures après pressurage, puis la fermentation des jus clairs se déroule à faible température (13-15°C), durant 2 à 3 semaines dans des cuves inox thermo régulées. Une fois la fermentation alcoolique terminée, les vins sont soutirés, puis clarifiés à l'aide d'un collage. L'élevage est effectué sur lies fines, en cuve inox, pendant une période de 5 mois. Au moment de la mise en bouteilles, les vins sont filtrés une dernière fois, afin d'assurer une brillance et une limpidité parfaite.

Robe : La robe est jaune paille, avec de superbes reflets dorés et présente une belle brillance.

Nez : Le nez est expressif, il s'ouvre avec un parfait équilibre entre des arômes fruités (poire, abricot) et des arômes plus complexes de vanille et de beurre salé. Après agitation, de subtils arômes de résine de pin apparaissent également. Une fine touche boisée, due à l'élevage en barrique, se révèle avec élégance et finit par donner à ce vin une belle complexité aromatique.

Bouche : En bouche, le vin présente un très bel équilibre entre le gras et l'acidité, d'une part, puis les notes fruitées et boisées, d'autre part. La bouche est onctueuse, avec beaucoup de volume et de gras. Les notes beurrées perçues au nez se retrouvent également au palais. La finale est longue, et laisse une sensation de douceur en bouche.

Accord mets / vin : Noix de Saint Jacques, Brouillade de truffes, Poissons en sauce (sole meunière, truite au beurre et aux amandes).

Conservation : 4 à 5ans.

* * *

Récompense : Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2009.



PALMARÈS DES CUVÉES COMMERCIALISÉES

AOC Côtes du Ventoux ROUGE (Syrah-Grenache-Carignan) 2007, Médaille de Bronze au Concours Général Agricole de Paris 2008, Médaille d'Or au Concours des vins de la Foire d'Orange 2009, 86/100 Guide des Vins Gilbert & Gaillard.

AOC Côtes du Luberon ROUGE (Syrah-Grenache) 2007, Médaille d'Or au Concours des vins de la Foire d'Orange 2009, Médaille d'Or de la Foire d'Avignon 2008, 85/100 Guide des Vins Gilbert & Gaillard.

AOC Côtes du Ventoux ROUGE (Grenache-Cinsault) 2007, Médaille de Bronze au Concours des vins de la Foire d'Avignon 2008, 84/100 Guide des Vins Gilbert & Gaillard.

VDP de Méditerranée ROUGE (Syrah-Grenache-Cabernet Sauvignon) 2007, Médaille de Bronze au Concours des vins de la Foire d'Orange 2009, 85/100 Guide des Vins Gilbert & Gaillard.

AOC Côtes du Ventoux ROSÉ (Grenache-Cinsault) 2007, 81/100 Guide des Vins Gilbert & Gaillard.

VDP de Vaucluse ROSÉ (Syrah-Grenache-Caladoc) 2008, Médaille d'Argent au Concours des vins de la Foire d'Orange 2009.

VDP de Vaucluse BLANC (Roussanne-Clairette-Viognier) 2008, Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2009.