

VACQUEYRAS
Appellation d'Origine Protégée



CÉPAGES

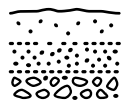
Grenache, Syrah,
Mourvèdre.



VIGNOBLE

Vieilles vignes sur
terrasses ouest des
Dentelles de
Montmirail.

Viticulture BIO



SOLS

Safre calcaire et
marnes bleues.



VINIFICATION

Grappes non éraflées,
vinification sans
soufre en cuve béton
non revêtue,
délestages, pigeages et
macération d'un mois
minimum.



ÉLEVAGE

Cuves béton, inox et
demi muids de chêne
français pendant 12 à
18 mois.

JEB DUNNUCK

88/90 2020

« As to the reds, the 2020 Vacqueyras Les Hautes Vacquières is soft, up-front, and pleasure-bent, with attractive red and black fruits as well as peppery herbs. It's another terrific, character-filled, Provençal wine in the lineup ».

JEB DUNNUCK

88/91 2021

« The 2021 Vacqueyras Les Hautes Vacquières is solid, with a pretty, forward, already complex style. Based on 70% Grenache, 20% Syrah, and the rest Mourvèdre, it has ample red and black fruits, some spicy, sandalwood, and peppery nuances, medium body, and ripe tannins. It's going to drink nicely in its youth ».

JEB DUNNUCK

91 2022

« Already bottled, the 2022 Vacqueyras Les Hautes Vacquières has a charming, up-front, incredibly seductive style in its red and blue fruits as well as sappy flowers, incense, and peppery garrigue aromatics. Medium-bodied, fruit-loaded, and charming, it's perfect for drinking over the coming 4-6 years ».



LES HAUTES VACQUIÈRES

ROUGE
750 ML

LE MOT DU WINEMAKER

Un proverbe français dit que la gourmandise est un vilain défaut. Au diable le paradis si de votre vivant vous ne buvez pas au moins une fois une bouteille de Hautes Vacquières.

Car de gourmandise il en est question ici plus que de mesure : une sensation irrésistible de croquer dans un fruit mûr, juteux à souhait, légèrement acidulé et un brin sucré.

Vacqueyras signifie littéralement Vallée de Pierres « Val – Queyras ». C'est donc sur les hauteurs du village que nous sommes allés chercher les parcelles qui composent ce vin. Des vieux Grenaches, Syrah et Mourvèdre lovés sur les contreforts des Dentelles de Montmirail. Si les Syrah et Mourvèdres s'épanouissent sur des marnes grises et jaunes, les Grenaches aux se plaisent dans le safre. Un sable tellement fin que lorsqu'on marche dans les vignes on a l'impression de marcher dans du talc. Ces safres donnent le LA à la structure de la cuvée : **un nez fruité et subtilement floral et des tanins à la douceur infinie, légèrement granuleux, très fins, tout à l'image de ces sables si particuliers.**

Nous appliquons la même philosophie de vinification et de conduite de la vigne que sur les autres vins des Grandes Serres : une viticulture biologique, respectueuse des cycles naturels ; pas d'intrants chimiques ni de soufre pendant les fermentations. Un peu de vendange entière pour renforcer la sensation de fraîcheur et amener des tanins qui permettent une longue garde.

Une macération longue avec une extraction douce, en cocottes et par pigeages.

Et un léger élevage en fûts pour amener le vin dans de plus hautes sphères.

Cette bouteille est à conserver au frais bien à l'abri et à servir carafée à température de cave à tous les gourmands de passage ; car comme l'affirmait avec justesse Brillat Savarin, la gourmandise quand elle est partagée est un des chemins les plus directs vers le bonheur.

ROMAIN LEROY





*« Faut-il qu'il m'en
souvienn
La joie venait toujours après
la peine »*

Guillaume Apollinaire - Le Pont Mirabeau