



VACQUEYRAS

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



CÉPAGES

Clairette,
Roussanne,
Bourboulenc,
Grenache, Viognier.



VIGNOBLE

Vieux gobelets
montés sur échelas.
Vignoble en
agriculture
biologique,
vendangé
manuellement.

Agriculture BIO



SOLS

Graves calcaires
du plateau des
garrigues.



VINIFICATION

100% en Demi Muids
âges de plus de 4 vins.
Fermentation
réductive sans sulfites
avec fermentation
malolactique.



ÉLEVAGE

12 mois en Demi
Muids + 6 mois
en bouteille.

Blanc
750 &
1500 ML

JEB DUNNUCK
89-91 2020

« Pretty pineapple, toasted spice, brioche, and a kiss of minerality all emerge from the 2020 Vacqueyras Grandes Serres Blanc, a medium-bodied, balanced white that has outstanding potential ».

JEB DUNNUCK
90 2021

« White peach, crushed citrus, and some floral notes all emerge from the 2021 Vacqueyras Blanc, a medium-bodied, fresh, focused, nicely balanced white that's drinking nicely today. Based on a blend of 50% Grenache Blanc, 30% Clairette, and the rest Roussanne, it has both richness and freshness and is a versatile white to enjoy over the coming 2-4 years or so ».

JSI WINE RATINGS

91 2022

« The subtle aromas of acacia honey and blanched almonds pull you into this elegant, maturing white Rhone. Only medium-bodied, which is remarkable for this very warm appellation. Long, silky finish. A cuvee of clairette, grenache blanc and viognier. From organically grown grapes. Vegan. Drink now ».



Je t'aimais, je t'aime et je t'aimerai

LE MOT DU WINEMAKER

Si Vacqueyras est réputé pour ses rouges solaires et puissants, ses blancs sortent tout droit d'une autre dimension.

En effet, l'élégance et la fraîcheur priment sur l'opulence. Notre Vacqueyras se place tout droit dans cette lignée avec un nez d'une très grande complexité mais sans exubérance.

L'idée est ici de révéler la quintessence des calcaires des garrigues avec un vin ciselé, précis, vibrant et tout en finesse. Pour moi c'est la cuvée la plus magistrale de la gamme avec des arômes épurés, très nets et un équilibre parfait à la trame minérale indéniable.

A déguster jeune mais peut bien attendre une à plusieurs décennies.

ROMAIN LEROY

