

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

89/91 2023

« Red and black fruits, Provençal herbs, sandalwood, and some peppery notes all emerge from the 2023 Vacqueyras Les Hautes Vacquières, a charming, balanced, elegant 2023 that has outstanding potential. It should drink nicely right out of the gate ».

**bettane +
desseauve**
93 2023

« Essentiellement issue de très vieilles vignes de grenache, cette cuvée haute en couleur et en goût affiche une plénitude digne des meilleurs vins du sud de la vallée : allonge, race, profondeur et grande longueur ».

Antoine Pétrus

LES HAUTES VACQUIÈRES

ROUGE
750 &
1500 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 Mourvèdres 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
souvienne
*La joie venait toujours après
la peine* »

Guillaume Apollinaire - Le Pont Mirabeau