



CASCAVEL

MONTS & VERTIGES



Vin biologique Blanc
AOP LUBERON
2015

DES VINS ISSUS DES TERROIRS LES PLUS FRAIS DE PROVENCE.

Ventoux, Luberon, Côteaux d'Aix en Provence sont des appellations qui à elles seules respirent la Provence. Les vins Cascavel Monts & Vertiges sont l'expression à la fois de notre expérience, et de partis pris uniques quant à la sélection de terroirs reconnus spécifiquement pour la qualité de leurs rouges, de leurs rosés, ou de leurs vins blancs. Un point commun propre à ces vins est leur fraîcheur, la pureté de leurs arômes obtenus sans artifice à partir de vignes situées en légère altitude, dans des zones connues pour être plus fraîches que d'autres.

Que ce soient les courants frais qui descendent du Mont Ventoux, les parcelles protégées par le Massif du Luberon, ou certaines terrasses plus fraîches des Coteaux d'Aix en Provence, le point commun entre ces vins est la forte amplitude thermique jour - nuit des lieux où sont produits les raisins.

En effet, ces variations de températures entre le jour et la nuit favorisent l'expression des arômes et la sensation de fraîcheur que l'on retrouve dans les vins. Par ailleurs, riches de l'assemblage de nombreux cépages locaux, ces vins développent des arômes puissants, frais et complexes. Le bouchage via des bouchons techniques d'origine végétale est adapté pour laisser circuler juste ce qu'il faut d'air dans la bouteille pour le rouge ; et au contraire protéger les vins de l'oxydation pour le blanc et le rosé. Les vins Cascavel Monts & Vertiges répondront parfaitement aux attentes liées à des moments durant lesquels on souhaite pleinement profiter tant des saveurs de la région, que des gens qui nous entourent, sans fatigue liée à des vins qui titrent souvent plus de 13 degrés en moyenne. Ils seront les meilleurs compagnons de ces moments choisis dans une ambiance chaleureuse, un peu comme lors d'un séjour en Provence.



AOP LUBERON
2015

Vin biologique
Blanc

Notre Cascavel Luberon blanc Monts & Vertiges est le résultat d'une relation de longue date avec un Œnologue Vinificateur d'exception, Philippe, aujourd'hui à la tête de caves du Luberon réputées. Notre choix s'est porté naturellement sur des parcelles d'altitude à l'origine de ce vin frais, puissant et complexe, qui exprime à la fois une certaine pureté associée à des saveurs méridionales exceptionnelles. Nous avons beaucoup de chance d'avoir accès à ce vin rare qui associe origines locales et expertise des vignerons.

RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES

Cépage(s)

Clairette 38 %, Ugni blanc 38 %, Grenache blanc 19 %, Rolle (Vermentino) 5 %.

Nombre de bouteilles produites en millésime 2015

15 000 à 18 000 bouteilles selon les millésimes.

Origine des raisins

(communes/parcelles)
Les raisins sont issus d'une sélection de parcelles cultivées selon les principes de l'Agriculture Biologique, en légère altitude, au sud de la chaîne du Luberon.

Surface de la / des parcelle(s)

5 hectares.

Nature du sol

Coteaux caillouteux argilo-calcaires.

Exposition

Sud - Sud-est.

Altitude

250 à 350 m.

Quelles sont les qualités du terroir ou de la/les parcelle(s) ?

Les sols sont relativement drainant et leur aspect assez clair favorise une réflexion du soleil et le maintien d'une température acceptable au niveau du sol lors des journées les plus chaudes. L'influence de la chaîne du Luberon favorise des nuits assez fraîches pour la région, et un repos favorable de la vigne les nuits d'été, tout comme un aspect un peu tardif des cycles vis-à-vis des parcelles de plaine.

Âge des vignes

De 25 à 35 ans.

Rendement moyen

50 hl/hectares.

Vendanges main ou machine ?

Machine de nuit.

Vinification

Macération de 6 à 12h. Débourage statique. Fermentation à basse température contrôlée (14-16°C).

Élevage

Élevage sur lies fines. Pas de bois.

Certification bio

Oui, Écocert France SAS FR-BIO-01.

Caractère du vin

La robe est jaune pâle brillante. Le nez est assez discret, dans le registre du floral. Des notes de poires williams dominant. La bouche est enrobée où le terroir s'exprime par l'équilibre entre minéralité et les touches aromatiques florales qui l'enrobent tout en finesse, sans exubérance. Bon équilibre dans la longueur en bouche.

Sucres résiduels

Sec < 2 gr/l.

Autres informations

À servir frais (10-12°C). Il sera un allié de choix sur une tarte salée mais également sur un rouget grillé ou un gratin de fruits de mer. Selon une approche identique de la cuvée sur laquelle nous travaillons, le producteur a obtenu les reconnaissances suivantes sur les millésimes précédents :
- Médaille d'Argent au Challenge Millésime Bio 2015 ;
- Médaille d'Argent au Challenge International du vin 2011 ;
- Médaille d'argent au Concours des Vins d'Orange 2011 ;
- 1 étoile au Guide Hachette 2011.