



## CASCAVEL

### MONTS & VERTIGES



Vin biologique Rouge  
AOP VENTOUX  
2014

#### 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 tirent 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 VENTOUX  
2014

Vin biologique  
Rouge

—  
Notre Cascavel Ventoux Cascavel Monts & Vertiges est un des vins à l'origine même des vins de Cascavel, produit sur un domaine de Caromb principalement. Laurent, notre vigneron, est un compétiteur qui aime les challenges, la précision, les choses bien faites. Pas de chichi dans le chai qui est conçu pour limiter au maximum la consommation d'énergie. Les vins sont réalisés le plus naturellement possible. Les vignes de notre Ventoux Cascavel bénéficient de courants d'airs frais qui descendent des pentes du Géant de Provence. Il reste suave, plaisant, équilibré et épicié en toutes circonstances.

## RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES

### Cépage(s)

Grenache, Carignan, Syrah.

**Nombre de bouteilles produites en millésime 2014**  
8 088.

### Origine des raisins

(communes/parcelles)  
Caromb, Vaucluse.

### Surface de la / des parcelle(s)

Le domaine fait seulement 10 hectares, sous la forme d'une douzaine de parcelle "à taille humaine". Le vignoble est en terrasses, retenues par des murets de pierres sèches.

### Nature du sol

Argilo-calcaire, avec éclats de calcaire saillant.

**Exposition** Sud.

**Altitude** 350 m d'altitude.

### Climat

Caromb est situé dans une zone de climat méditerranéen, soumise à un rythme à quatre temps : deux saisons sèches, dont une brève en fin

d'hiver, une très longue et accentuée en été ; deux saisons pluvieuses.

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

On retrouve deux des trois sols spécifiques à l'appellation : des sols rouges provenant de la dégradation du calcaire, et des sols faits d'un mélange de sable et d'argile ocreuse propice à la production de vins assez fins et élégants.

### Influence du Mont Ventoux

Le Mont Ventoux et la chaîne des Dentelles de Monmirail protègent le vignoble des excès du Mistral, tout en générant des courants frais qui favorisent des nuits plus fraîches et de plus belles maturités.

**Âge des vignes** 30 ans.

### Rendement moyen

35 à 40 hectolitre hectare (55 à 65 possible en Ventoux).

**Vendanges main ou machine ?**

Main. Le vigneron passe plusieurs fois dans les vignes tout au long de l'été et demande parfois à ses ouvriers de ciseler les grappes.

### Vinification

Les raisins ont été éraflés et foulés puis ont fait l'objet d'une macération à froid durant 4 à 5 jours. La cuvaison a duré trois semaines, avec un travail du vin privilégiant le fruit et la fraîcheur. Les fermentations alcoolique et malo-lactique se succèdent immédiatement le plus souvent. Le vigneron joue surtout sur les températures de la cave – extrêmement bien isolée – pour faciliter le démarrage des fermentations malo-lactiques naturellement. Les vins sont ensuite laissés « au calme » pendant au moins trois mois (décembre, janvier, février), avant d'être « mis au clair » et assemblés.

**Élevage** Cuve, pas de bois.

### Certification bio

Oui, FR Bio-10.

### Caractère du vin

Le nez est à dominante de fruits noirs frais (cerise, cassis), avec des notes de sous-bois, délicatement épicié, finissant sur des notes minérales. La bouche est tendue, avec une dominante fruitée (cerise) et une finale d'épices douce (régliasse). Un des points importants de la dégustation est son aspect digeste et naturelle, les vins étant sur la fraîcheur avec parfois un peu de tension, permettant un bel équilibre entre densité et suavité.

### Sucres résiduels

Inférieurs à 2 gr/l.

### Autres informations

L'ensemble des installations et de l'approche est caractérisée par une certaine simplicité, guidée par une efficacité et une facilité de travail, dans un contexte où le vigneron est le plus souvent seul sur son exploitation. Le sens du détail, du travail bien fait, se retrouvent dans les vins.