



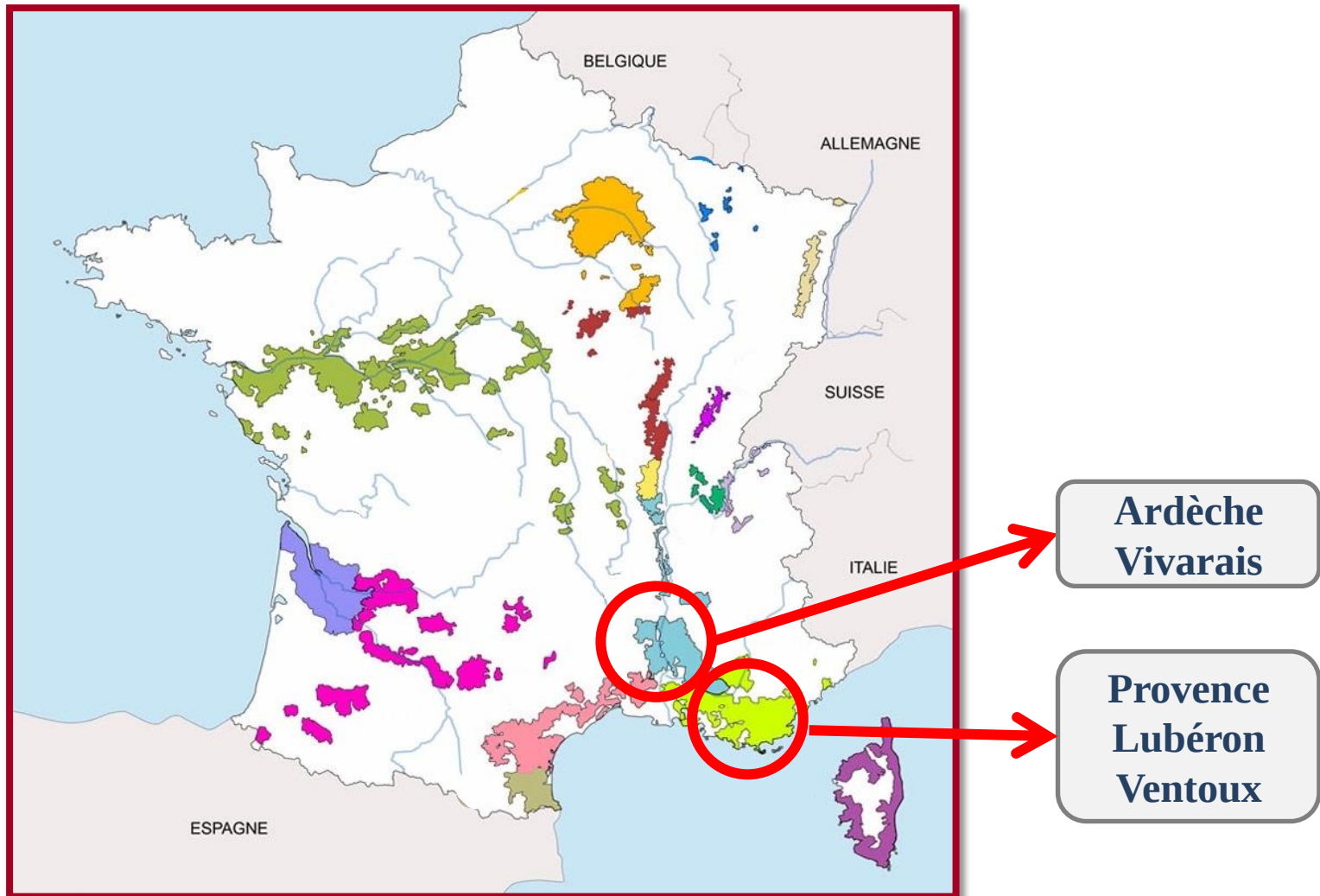
Les vins d'été

Dégustation du 20 mai 2016



Le Grand Echanson ouvre la dernière séance de la saison !

**Pour cet été,
notre Maître de Chais a sélectionné
trois viticulteurs du Sud-est !**

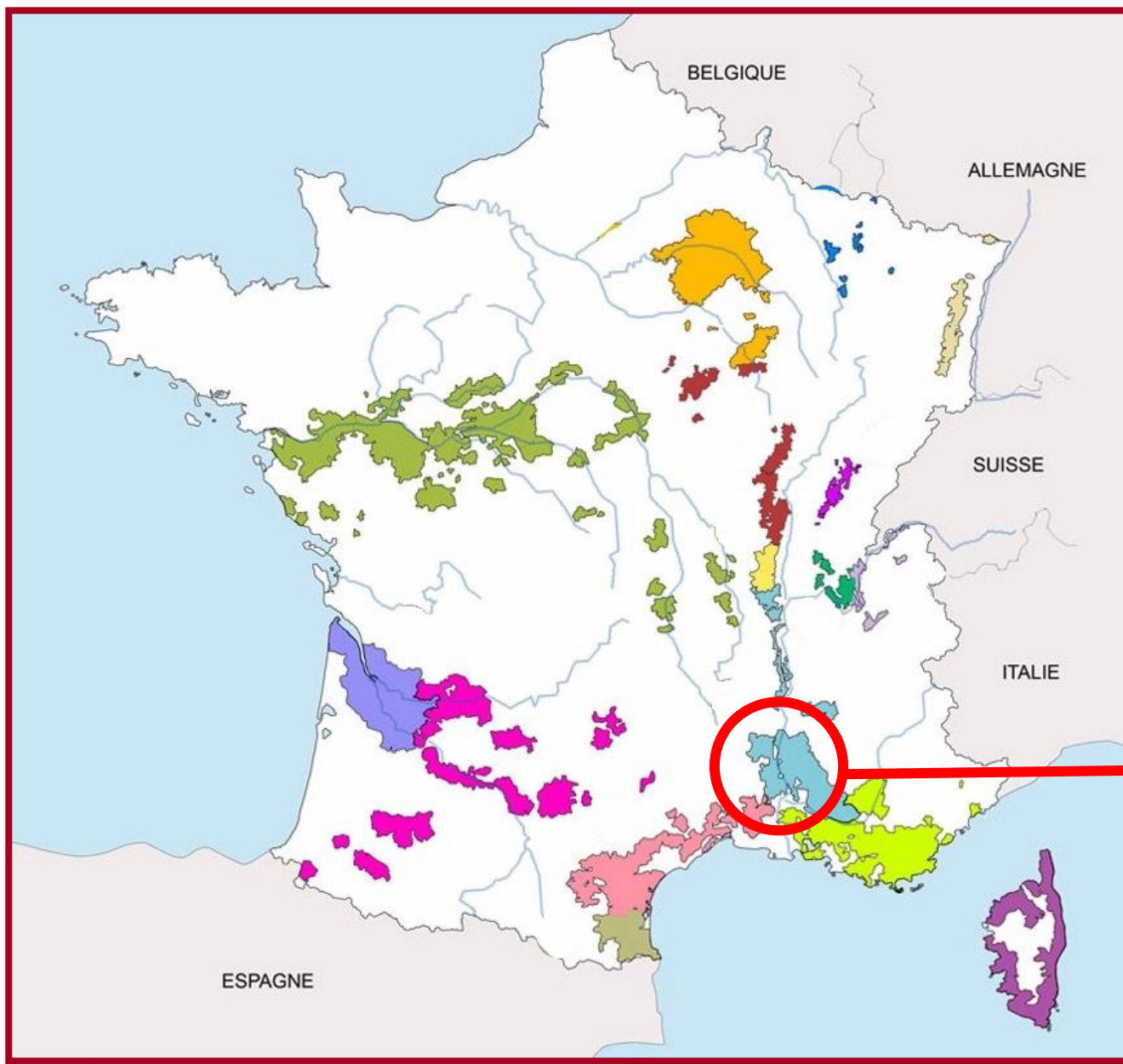


1	Vivarais	AOP Ctes du Vivarais Rosé AOP	Clos de l' Abbé Dubois	2014	5,00 €
2	Ventoux	AOC Ventoux Rosé	Famille Perrin	2015	5,50 €
3	Provence	AOP Ctes de Provence Marius Caïus	Reserve du Cellier	2015	5,70 €
4	Luberon	AOC Luberon Eléphant Rose	Famille Perrin	2015	4,35 €
5	Vivarais	AOP Ctes du Vivarais Rouge	Clos de l' Abbé Dubois	2013	6,00 €
6	Ventoux	AOC Ventoux Fourmi Rouge	Famille Perrin	2015	4,35 €

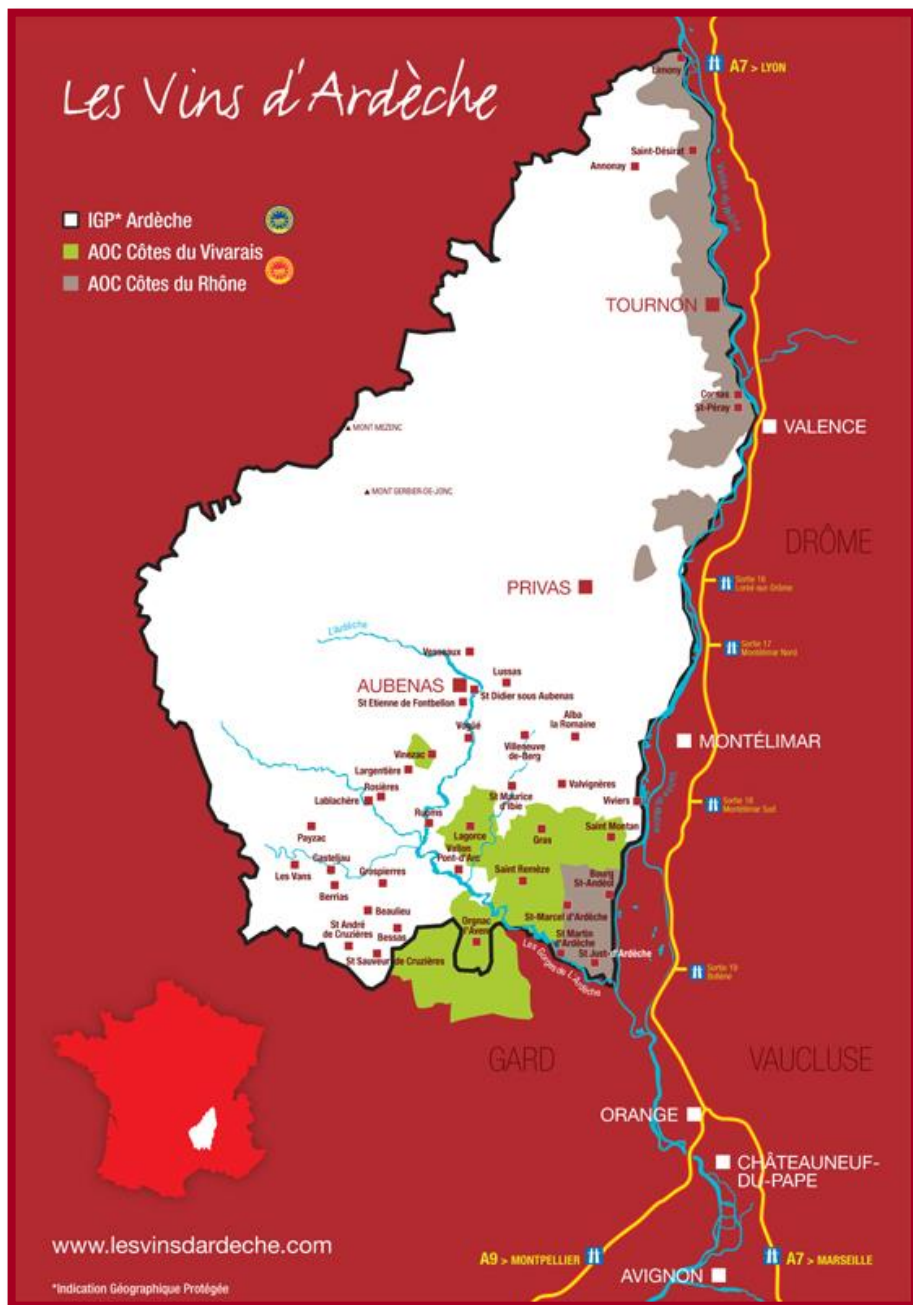
« *Mangement* »

Grolleau rouge La Grange aux Belles 2015
 Syrah Clos de L'Abbé Dubois 2013 6,00 €

7	Ventoux	AOC Ventoux La vieille Ferme Rge	Famille Perrin	2015	5,50 €
8	Ardèche	IGP Pays d' Ardèche Cuvée Vitalys Rge	Clos de l' Abbé Dubois	nm	6,50 €
9	Ardèche	IGP Pays d' Ardèche Chardonnay	Clos de l' Abbé Dubois	2014	6,50 €
10	Ardèche	IGP Pays d' Ardèche Viognier	Clos de l' Abbé Dubois	2014	6,50 €
11	Luberon	AOC Luberon Ours Blanc	Famille Perrin	2015	4,35 €
12	Luberon	AOC Luberon La Vieille Ferme Blanc	Famille Perrin	2015	5,50 €



**Vivarais
Ardèche**



AOP

Côtes du Vivarais
(1999)



IGP Ardèche
(2009)

AOP Côtes du Vivarais

(1999)

- Superficie : - 750 ha
- Situation : - 14 communes de l'Ardèche et du Gard situées de part et d'autre des gorges de l'Ardèche
- Sols : - calcaires - coteaux pierreux du plateau des Gras + quelques terrasses de galets dominant la vallée du Rhône
- Climat : - méditerranéen - chaud et sec - fort ensoleillement
- Cépages : - les rouges et les rosés : Grenache (au moins 30 % en rouge, 60 à 80 % en rosé) - Syrah (au moins 40 % en rouge)
cépages accessoires : Cinsaut - Marselan
- les blancs : Grenache blanc (au moins 50 %)
cépages complémentaires (au moins 30 %) : Clairette - Marsanne
cépages accessoires (au plus 20 %) : Viognier - Roussanne
- Production : - 15000 hl/an
50 % en vins rouges - 44 % en rosés - 6% de vins blancs

IGP Ardèche

(1968 : Vin de Pays de l'Ardèche)

(2009 : IGP)

- Superficie : - 7500 ha sur 339 communes.
- Sols : - les garrigues : sols très caillouteux (calcaires marneux)
les pentes : sols minces (érosion marneuse ou marno-gréseuse)
les collines : sols sablo-argileux rouges et caillouteux, non calcaires
- Climat : - semi-continental - influences méditerranéennes
- Cépages : - rouges et rosés : Merlot - Cabernet Sauvignon - Syrah - Grenache
blancs : Chardonnay - Viognier
vins rouges : 43 % monocépage (45 % de la production)
vins rosés : 57% assemblage (35 % de la production)
vins blancs : 75% monocépage (20 % de la production)
- Production : - 385 000 hl agréés en « *IGP Ardèche* » dont
25 000 hl en « *IGP Ardèche Primeurs* »

A photograph of a man and a woman sitting at a wooden table outdoors. The woman, on the left, has dark hair and is wearing a floral patterned top. The man, on the right, has grey hair and is wearing a blue short-sleeved shirt. On the table in front of them is a bottle of wine and a glass filled with a golden liquid. The background shows a vineyard with green grapevines and a hillside under a bright sky.

«Clos de l'Abbé Dubois »

Cécile et Claude Dumarcher

**Le Village
07700 - St Remèze
Tel. : 04 75 98 98 44**

« *Clos de l'Abbé Dubois* »

Domaine	:	- exploitation familiale qui doit son nom à un ancêtre du 18 ^{ème} siècle
Superficie	:	- 25 ha situés à 365 m d'altitude
Sols	:	- terrains argilo-calcaire très caillouteux
Méthode	:	- cultures en lutte raisonnée
Cépages	:	- Viognier - Chardonnay - Gamay - Merlot - Syrah
Autres productions	:	- jus de raisin (Cloédoux) - extraits de lavandin (huiles essentielles)



Cécile et Claude Dumarcher sont viticulteurs ET lavandiculteurs !







Côtes du Vivarais

Appellation : - AOP Côtes du Vivarais

Cépages : - Syrah - Grenache

Année : - 2013

Garde : - 5 ans

Service : - 17° C



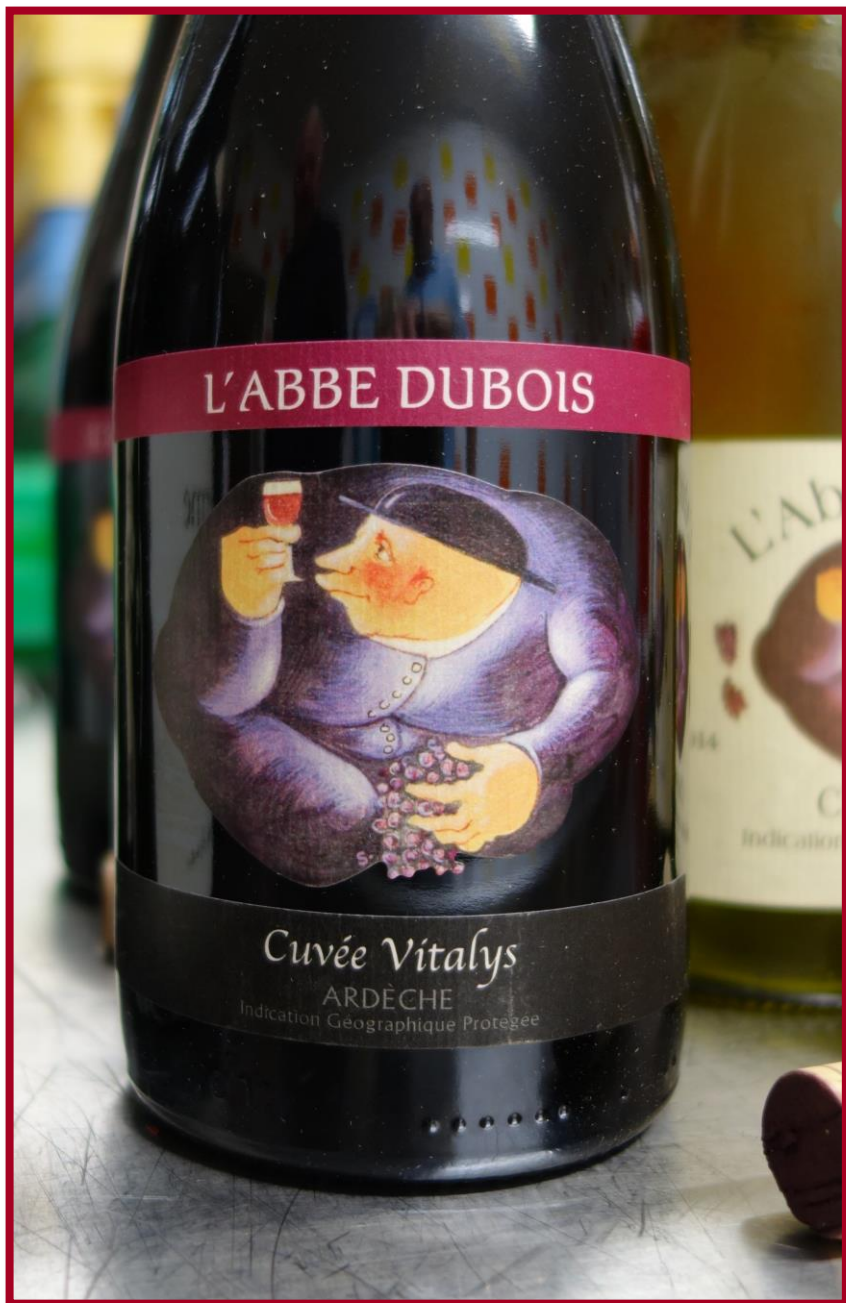
Côtes du Vivarais

Appellation : - AOP Côtes du Vivarais

Cépages : - Syrah - Grenache

Année : - 2014

Service : - 10° C



Cuvée Vitalys

Appellation : - IGP Ardèche

Année : - NM

Service : - 18° C



Chardonnay

Appellation : - IGP Ardèche

Cépage : - 100% Chardonnay

Année : - 2014

Service : - 8° C



Viognier

Appellation : - IGP Ardèche

Cépage : - 100% Viognier

Année : - 2014

Service : - 8° C

Syrah

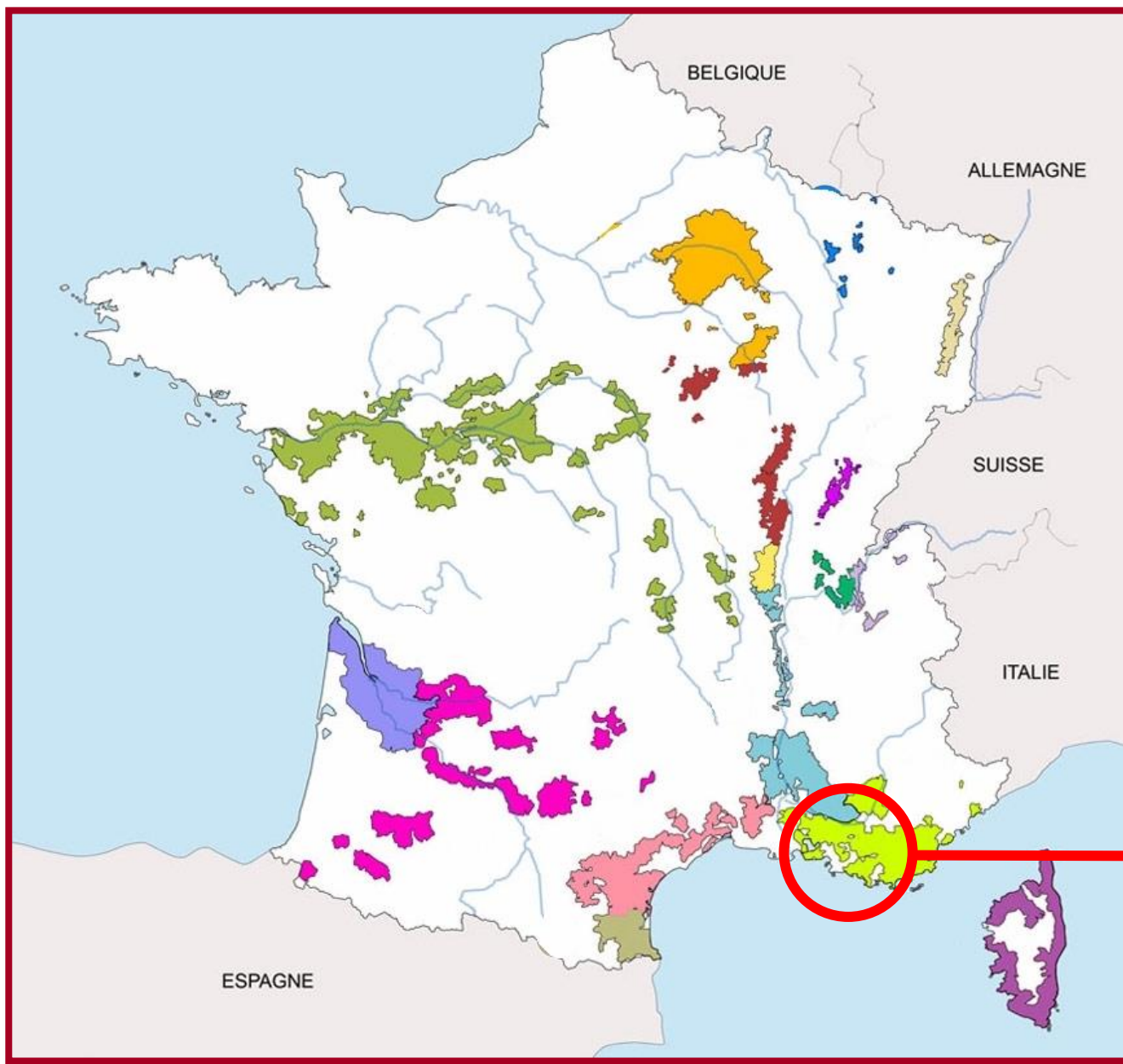
Appellation : - IGP Ardèche

Cépage : - 100% Syrah

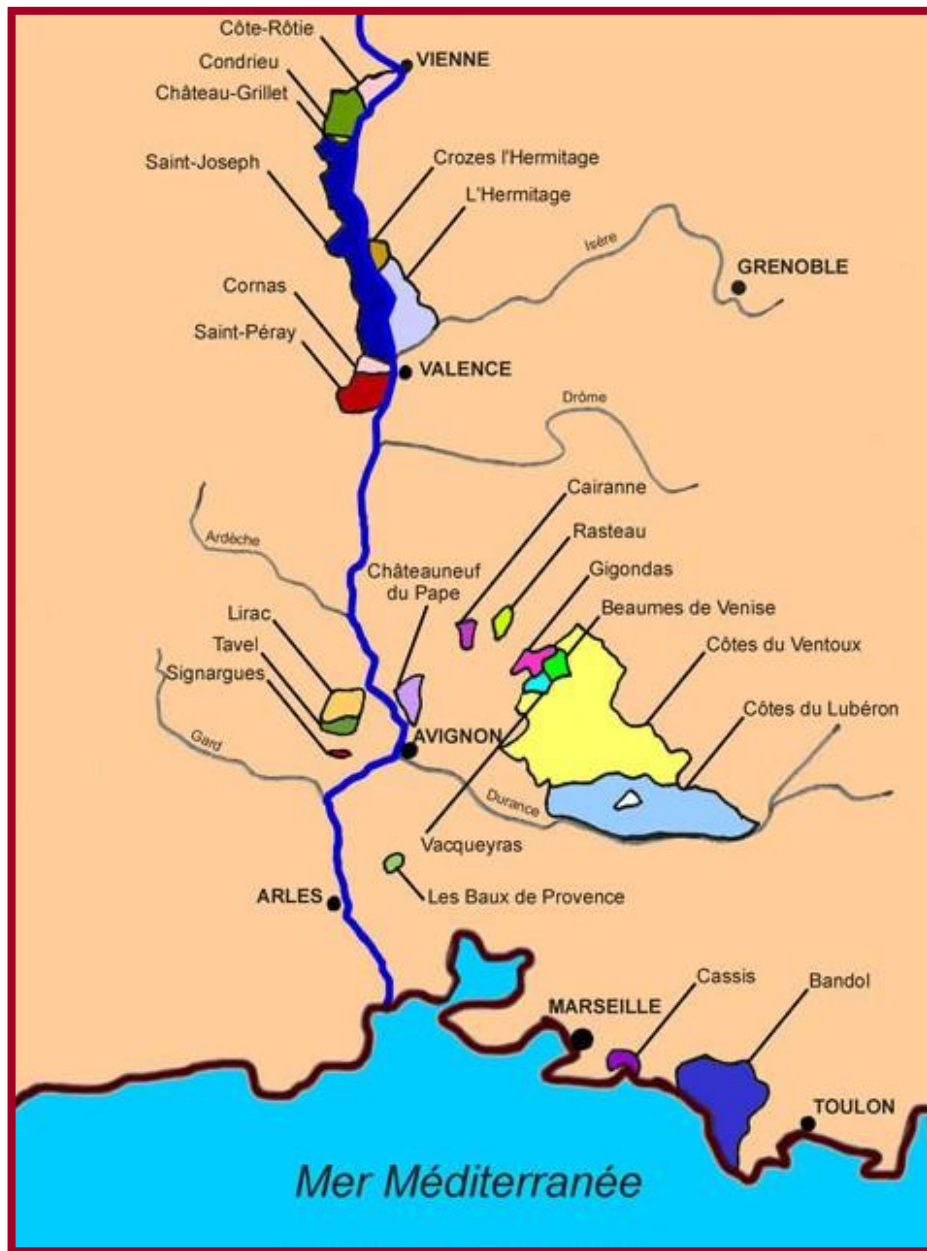
Année : - 2013

Service : - 17°C

(Vin servi au cours du mangement)



**Provence
Lubéron
Ventoux**

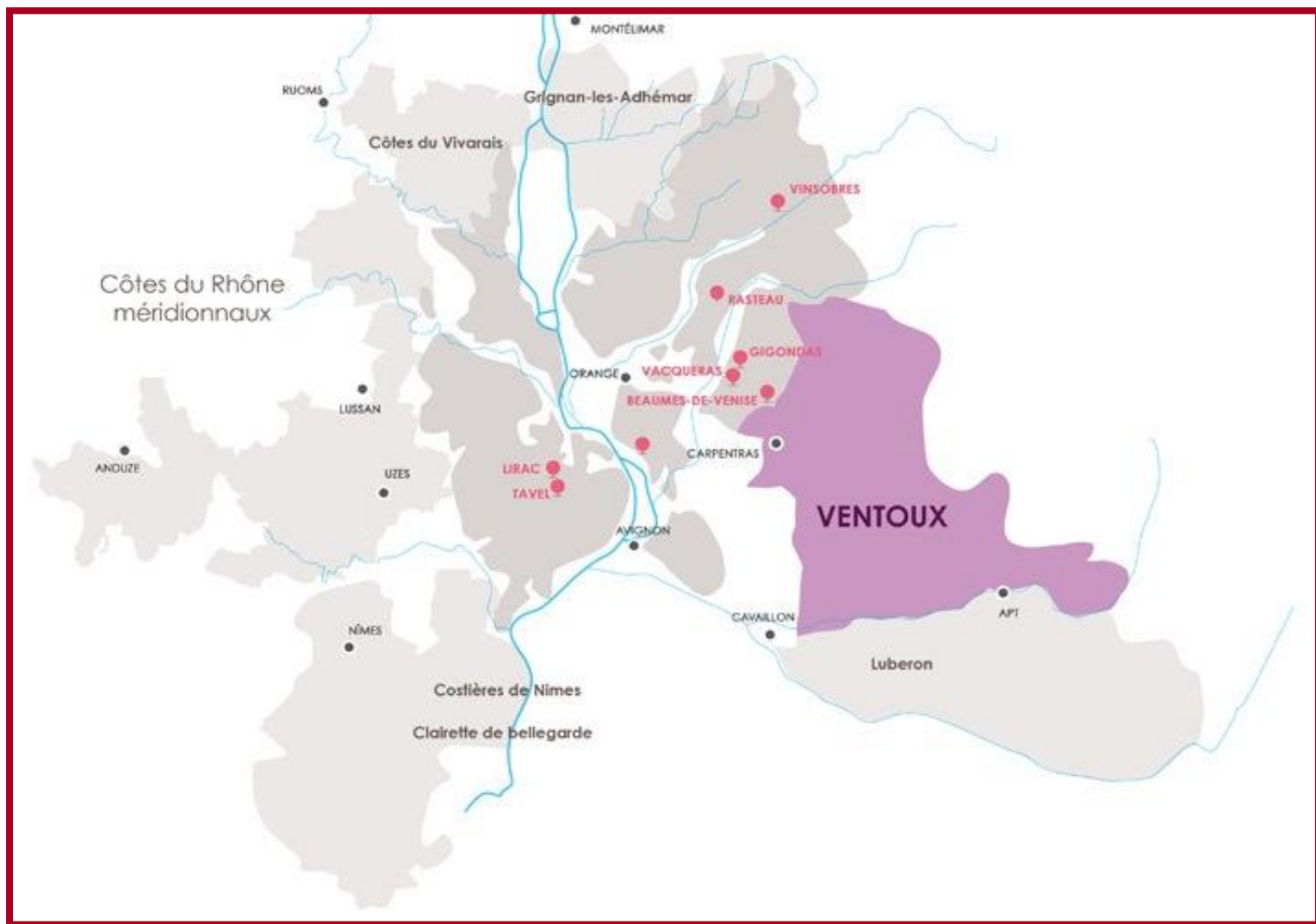


AOC Ventoux
(1973)

AOC Lubéron
(1988)

AOC Ventoux (1973)

- Superficie : - 6 700 hectares (département du Vaucluse)
- Situation : - au pied du « Mont Ventoux », Géant de Provence, labellisé « *réserve de Biosphère* » par l'UNESCO
- Sols : - sédiments tertiaires - calcaire dur - éboulis - alluvions anciennes caillouteuses
- Climat : - soleil de 2700 à 2900 h/an - Mistral qui évite à l'humidité de s'installer - masse protectrice du Mont Ventoux
- Cépages : - les rouges et les rosés : Grenache (rondeur) - Syrah (tanins soyeux) Mourvèdre et Carignan (arômes épicés et aptitude au vieillissement) Cinsault (fruité surtout pour les rosés)
- les blancs : Grenache blanche - Clairette - Roussanne - Marsanne Viognier (arômes subtils et une fraîcheur exaltante)
- Production : - 228 395 hl (2013)
61% de rouge - 4% de blanc - 35% de rosé



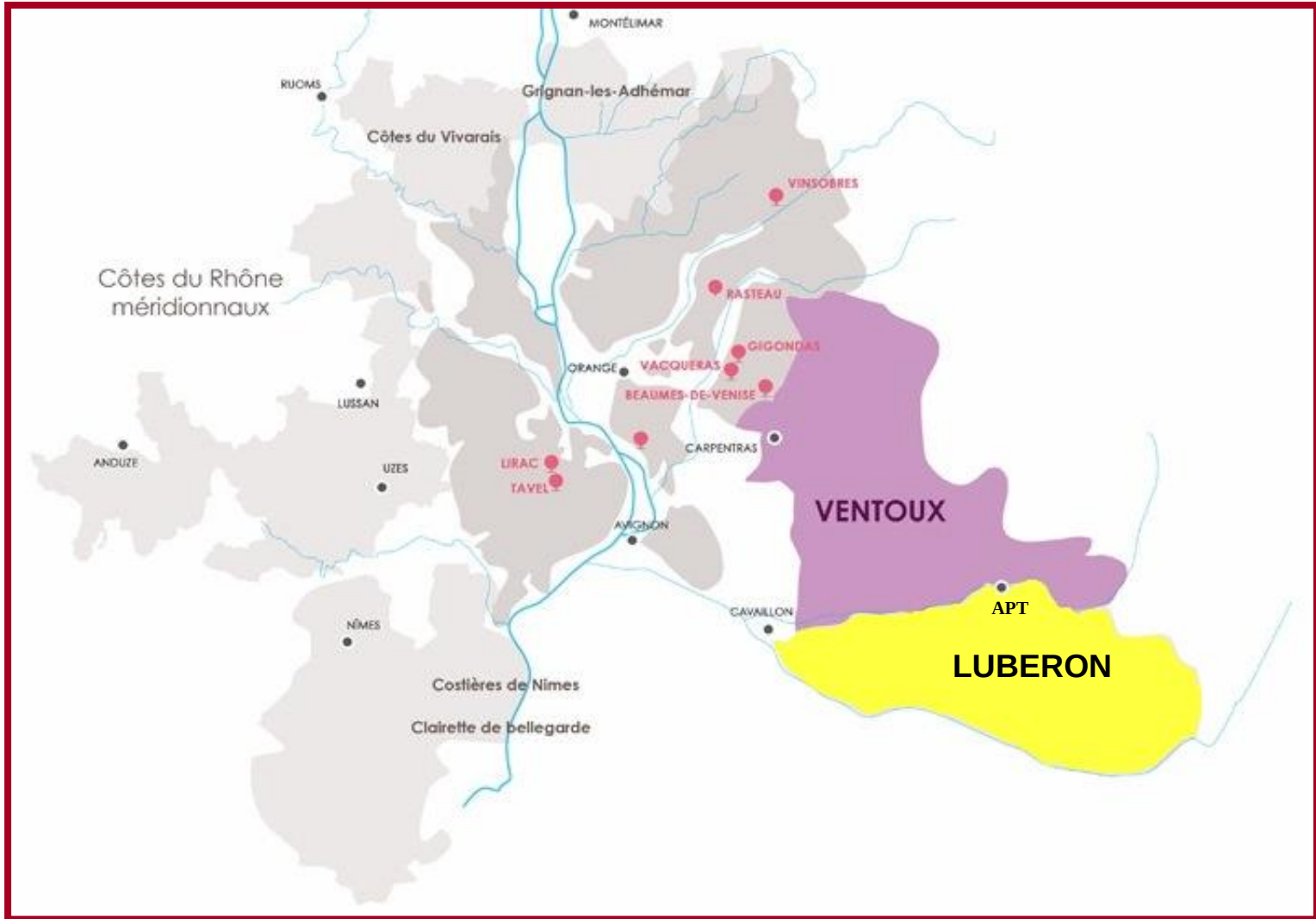
1953 : Vin Délimité de Qualité Supérieure (VDQS)

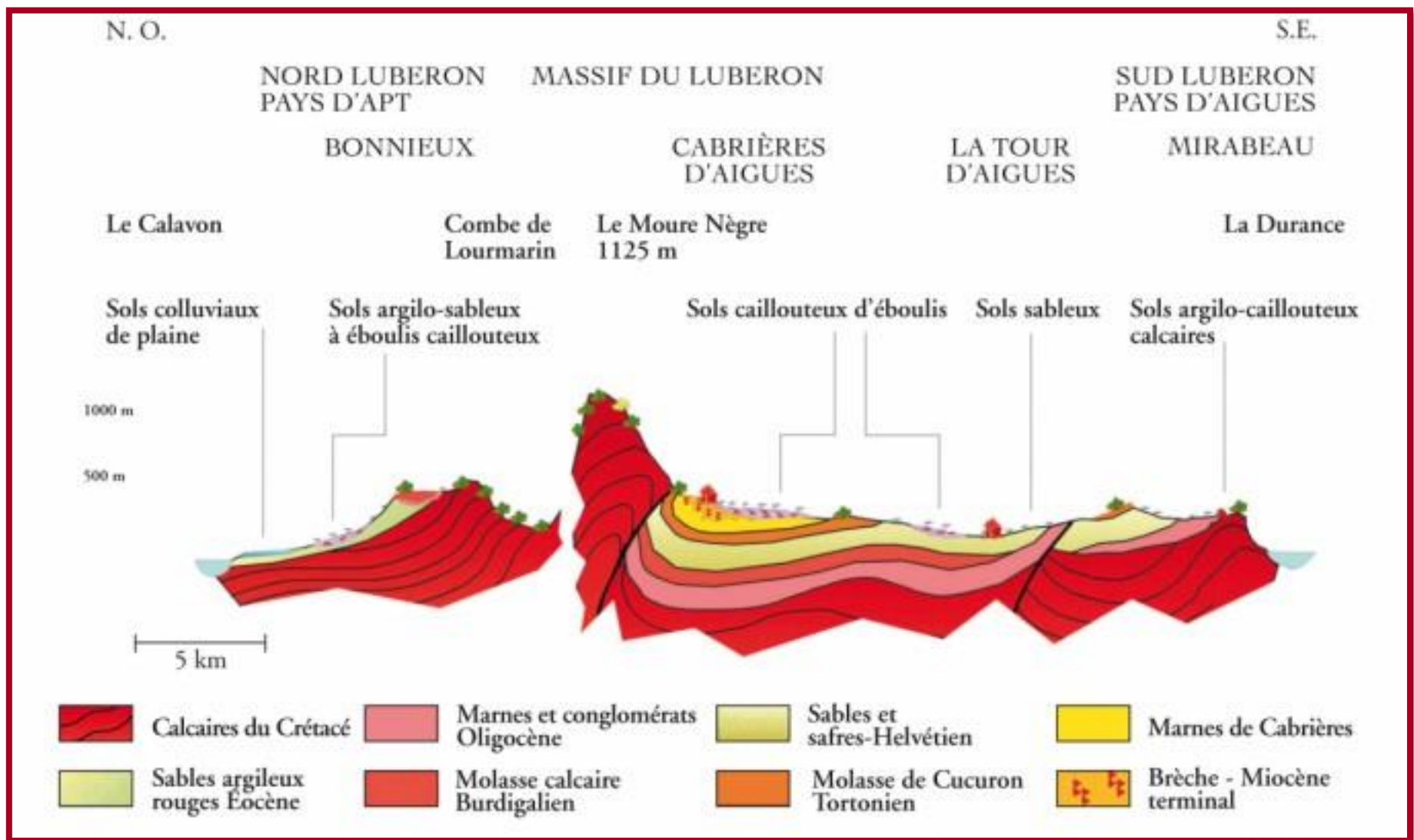
1973 : AOC Côtes du Ventoux

2010 : AOC Ventoux

AOC Lubéron (1988)

- Superficie : - 3 317 ha
- Situation : - 36 communes au cœur du **Parc Naturel Régional du Lubéron**
- Sols : - sables du miocène dans le pays d'Aigues - éboulis calcaires au pied de la montagne - argile rouge propre aux environs d'Apt
- Climat : - croisée des influences rhodaniennes et de la fraîcheur des hauts plateaux provençaux - fortes amplitudes thermiques
- Cépages : - un vin AOC du Lubéron est ***obligatoirement issu de l'assemblage*** de plusieurs cépages
- les rouges et les rosés : Syrah - Grenache noir - Mourvèdre - Carignan - Cinsault - cépages blancs (10% maximum pour les rouges et 20% maximum pour les rosés)
 - les blancs : Grenache blanc - Clairette blanche - Vermentino - Bourboulenc - Roussanne - Marsanne - Ugni blanc - Viognier
- Production : - 139 848 hl (2013)
26% de rouge - 21% de blanc - 53% de rosé





**L'AOC Lubéron est une appellation de montagne
(entre 200 et 450 m)**

A group of six men are standing in a cellar, positioned in front of several large, stacked wooden barrels. The man on the far left is older, with grey hair, wearing a green vest over a light-colored shirt and grey trousers, with his arms crossed. Next to him is a younger man with a shaved head, wearing a light blue polo shirt and dark jeans, with his hands on his hips. In the center is a man with glasses, wearing a dark sweater over a collared shirt and light-colored trousers, with his hands clasped in front of him. To his right is another man with short dark hair, wearing a grey sweater over a collared shirt and blue jeans. Next is a man with short dark hair, wearing a dark polo shirt and light-colored trousers, smiling. On the far right is a man with short dark hair, wearing a dark blue and white striped sweater and dark trousers, leaning slightly towards the center. The background shows the curved wooden structure of the barrels and a small dark plaque on one of them.

« *Famille Perrin* »

Jean-Pierre Perrin - Jacques Perrin - François Perrin

**Château de Beaucastel
84350 - Courthezon
Tel. : 04 90 70 41 00**

« *Famille Perrin* »

- Domaine : - Château de Beaucastel, dans la famille depuis 5 générations
- Superficie : - 130 ha mais seuls 100 ha constituent le vignoble
(3/4 en AOC Châteauneuf-du-Pape et 1/4 en AOC Côtes-du-Rhône)
- les 30 ha sont utilisés en assolement pour les nouvelles plantations
- Sols : - banc de molasse marine du miocène couvert par un diluvium alpin
présence importante de cailloux roulés déposés jadis par le Rhône
- Climat : - faible pluviométrie - magnifique ensoleillement - écarts de températures spectaculaires - rôle important des galets qui emmagasinent la chaleur le jour et la restituent aux vignes, la nuit, par rayonnement - Mistral qui sèche et assainit les très vieux ceps
- Méthode : - respect absolu de la terre et du terroir - **biodynamie** - recherche de l'équilibre et de l'élégance des vins
- Cépages : - 13 cépages historiques de Châteauneuf-du-Pape

Pierre Tramier

(acquiert le domaine en 1909)

Pierre Perrin

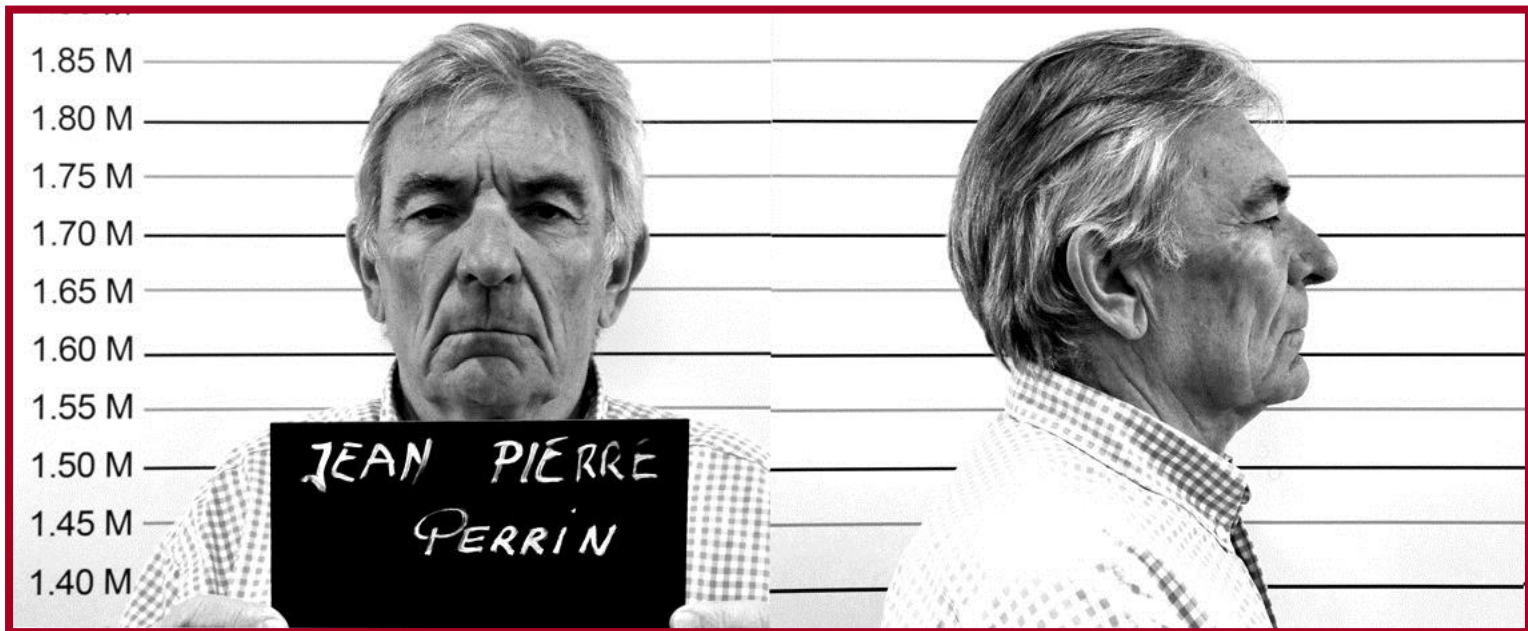
(gendre de P. Tramier)

Jacques Perrin

(s'occupe de domaine jusqu'en 1978)

Jean-Pierre et François

Marc - Pierre - Thomas - Cécile - Charles - Mathieu - César (5^{ème} génération)













La Vieille Ferme (rosé)

Appellation : - AOC Ventoux

Cépages : - Cinsault - Grenache - Syrah

Année : - 2015

Service : - 10-12°C



La Vieille Ferme (rouge)

Appellation : - AOC Ventoux

Cépages : - Carignan - Cinsault - Grenache Syrah

Année : - 2015

Service : - 17°C

Accords : - pour cuisine spontanée et pour le plaisir



La Vieille Ferme (blanc)

Appellation : - AOC Lubéron

Cépages : - Bourboulenc, Grenache Blanc, Roussanne, Ugni Blanc, Vermentino,

Année : - 2015

Service : - 8°C

Accords : - hors-d'œuvre - buffet froid - entrée classique



Eléphant Rose

Appellation : - AOC Lubéron

Cépages : - Cinsault - Grenache - Syrah

Année : - 2015

Garde : - à boire dans les 2 ans

Service : - servir frais (8 à 10° C)

Accords : - apéritif - à table avec les amis



Fourmi Rouge

Appellation : - AOC Ventoux

Cépages : - Carignan - Cinsault - Grenache
Syrah

Année : - 2015

Service : - 17°C

Accords : - pour cuisine spontanée et pour
le plaisir



Ours Blanc

Appellation : - AOC Lubéron

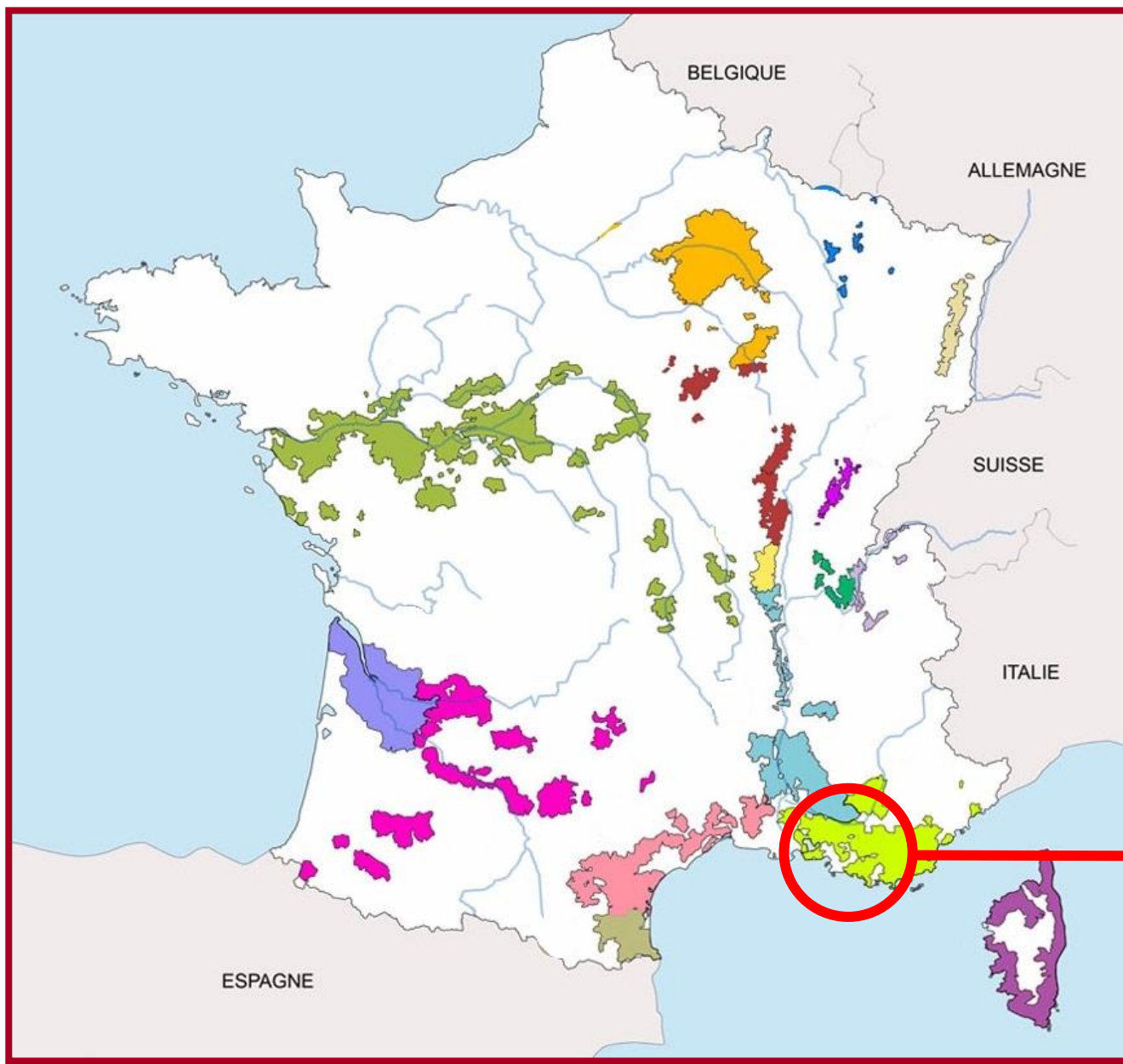
Cépages : - Bourboulenc - Grenache blanc
Roussanne - Ugni Blanc
Vermentino

Année : - 2015

Garde : - 2 ans

Service : - 8°C

Accords : - hors-d'œuvre - buffet froid -
entrée classique



**Provence
Lubéron
Ventoux**

AOC Côtes de Provence (1977)

plus de 20 000 ha sur 3 départements :
le Var, les Bouches du Rhône et une enclave dans les Alpes Maritimes



Espace viticole des Côtes de Provence

- Superficie - 19 700 ha (372 caves particulières + 38 caves coopératives)
Var - Bouches-du-Rhône - Alpes Maritimes
- Sols - la zone Ouest et Nord des Côtes de Provence est constituée d'une alternance de collines et de barres *calcaires* sculptées par l'érosion
- à l'Est, face à la mer, affleurent les massifs *cristallins* (formé partiellement de roches d'origine éruptive) des Maures et de l'Estérel
- Climat - ensoleillement exceptionnel et Mistral
- Cépages - les rouges et rosés : Syrah - Grenache - Cinsault - Tibouren - Mourvèdre - Carignan - Cabernet Sauvignon
- les blancs : Rolle (ou Vermentino) - l'Ugni blanc - Clairette - Sémillon - Bourboulenc blanc (ou Doillon)
- Production - 897 000 hectolitres (120 millions équivalent bouteilles)
89,5 % de Rosé - 7 % de Rouge - 3,5 % de Blanc

Conséquence de l'étendue et de la variété du terroir :
il n'existe pas un mais **plusieurs types** de Côtes de Provence.

Cinq grandes zones naturelles constituent l'appellation :
la Bordure Maritime - la Vallée Intérieure - les Collines du Haut Pays
le Bassin du Beausset - la Montagne Sainte-Victoire

Dans l'appellation Côtes de Provence sont délimitées, actuellement,
quatre dénominations de terroir (terroirs et vins de typicités particulières) :

Sainte-Victoire

Fréjus

La Londe

Pierrefeu

Les rosés font la réputation de cette AOC
et représentent près de 90% de la production.

La durée de la cuvaison détermine l'intensité de la couleur de leur robe.

« Cellier Marius Caius »

Thierry Martin

47 Grand rue
83910 - POURRIERES
Tel. : 04 98 05 12 05

« *Cellier Marius Caius* »

- Exploitation : - cave créée sous le nom de « La Fraternelle » en 1912
- aujourd'hui : l'une des plus importantes du VAR
- Président : Thierry MARTIN (depuis 2013)
- Superficie : - 950 ha dont plus de 70% en AOC Côtes de Provence
avec une appellation sous régionale « *Sainte-Victoire* »
- Sols et climat : - dominance argilo-calcaire à pierrosité importante
- essentiellement en coteaux exposés plein sud
- ensoleillement exceptionnel
- Mistral dont le souffle froid et sec éloigne les éventuelles maladies
- Méthode : - techniques traditionnelles de vinification et d'élevage
- matériel à la pointe de la technologie
- Production : - 50 000 hl/an
- Reconnaissance : - plusieurs médailles lors des *concours des Courtiers Assermentés* ou des *Feminalises*



Thierry MARTIN

**Président, depuis 2013,
de la Société Coopérative Agricole :**

« LE CELLIER DE MARIUS CAIUS »





CELLIER MARIUS CAÏUS

Côtes de Provence Sainte Victoire - Côtes de Provence

Tél: 04 94 78 43 29

PRODUITS
REGIONAUX

ART DE LA TABLE

BOUTIQUE
DE
GRAPPE EN VIN

04.94.78.43.29

HORAIRE D'OUVERTURE

du Samedi
15h30 à

SALON DES VINS
VIN A.O.C
CÔTES DE PROVENCE
VIN DE PAYS

LE CELLIER
MARIUS CAÏUS

04.94.78.43.29

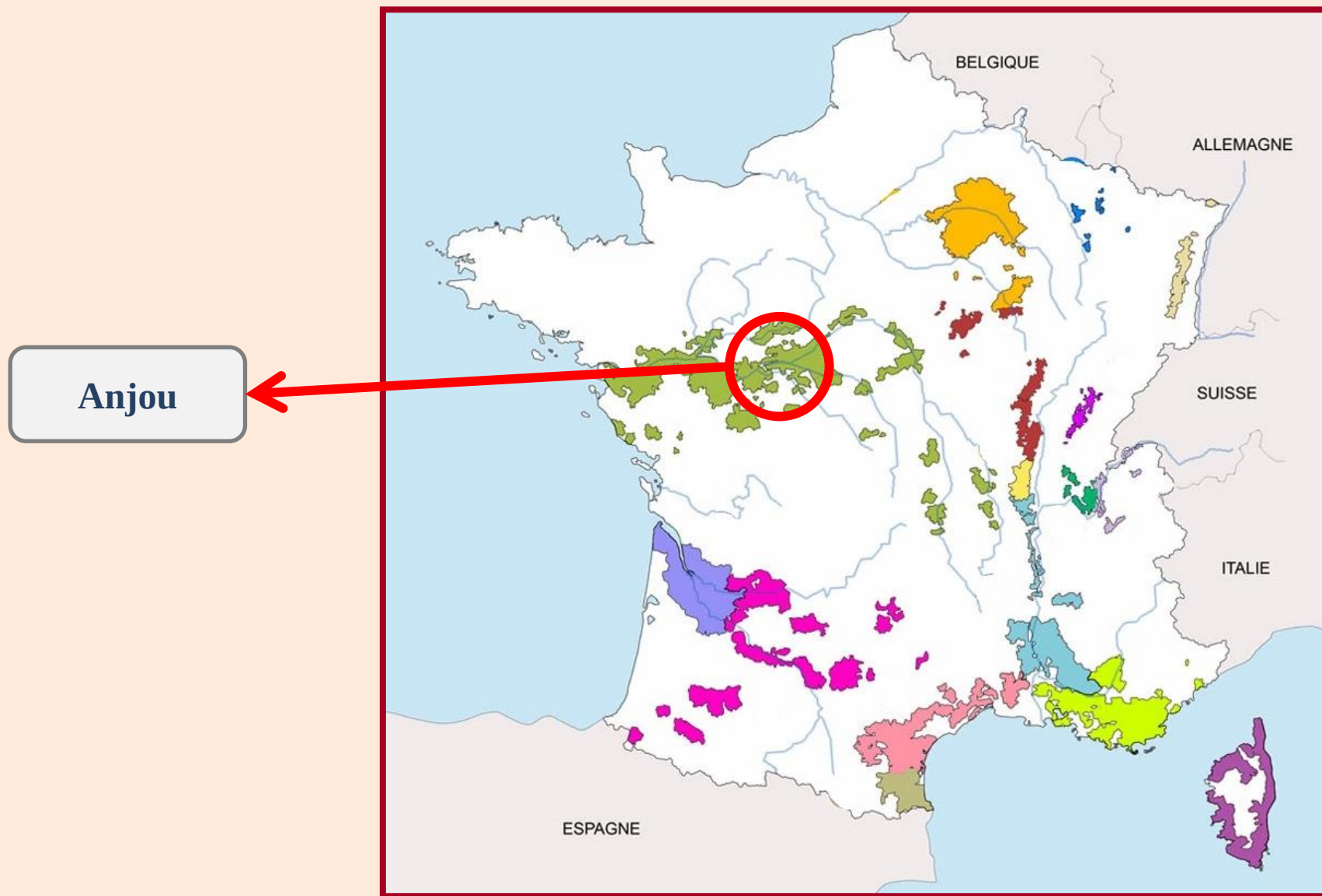
HORAIRE D'OUVERTURE

du mardi
de 9h à 12h



Cellier Marius Caius

- Appellation** : - AOP Côtes de Provence
- Cépages** : - Syrah - Grenache - Cinsault
- Année** : - 2015
- Accords** : - apéritif
- charcuteries - salades - caviar
d'aubergine - farcis - volaille
rôtie aux herbes de Provence



(Vin servi au cours du mangement)



« *Domaine La Grange aux Belles* »

Marc Houtin et Julien Breteau

L'Ecotière

49610 – Soulaines-sur-Aubance

« *Domaine La Grange aux Belles* »

- Exploitation : - créée en 2004 par Marc Houtin
- 2007 : arrivée de Julien Bresteau
- Superficie : - 15 ha sur le terroir de l'appellation Aubance
- autour de Saint-Melaine-sur-Aubance
- Sols : - terrains argileux et de schistes
- Méthode : - viticulture biologique limitant les intrants en vinification
- travail des sols - rendements limités - vinification naturelle



**« *La grange aux Belles* » : une vieille grange perdue au milieu des vignes ?
Que nenni : un hangar d'une Z.A. que l'on aperçoit en sortant de l'autoroute !**

**Vais-je vraiment
pouvoir en attirer,
des belles, ici ?**













Le vin de jardin

Appellation : - Vin de France

Cépages : - 100 % Grolleau noir

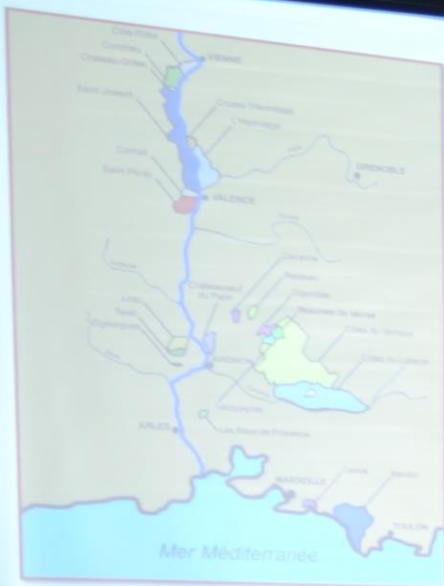
Année : - 2015

Garde : - jusqu'en 2018

Service : - légèrement frais comme un rosé

Accords : - casse-croûte - cochonnailles -
grillades - boudin - poulet rôti

(Vin servi au cours du mangement)



AOC Ventoux
(1973)

AOC Lubéron
(1988)



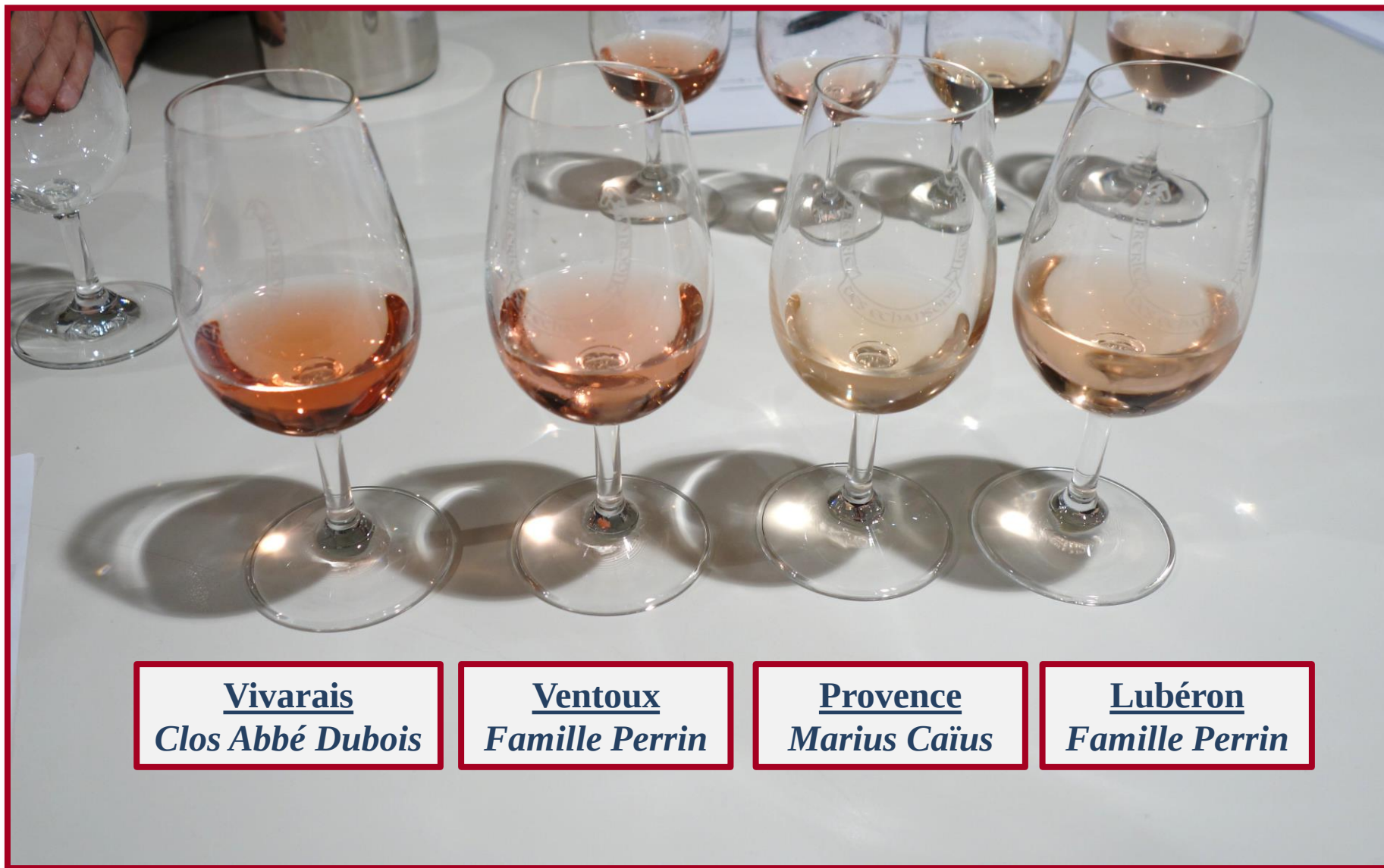


Espace viticole des Côtes de Provence

- 19 700 ha (372 caves particulières + 38 caves coopératives)
Var - Bouches-du-Rhône - Alpes Maritimes
- la zone Ouest et Nord des Côtes de Provence
alternance de collines et de barres *calcaires*
- à l'Est, face à la mer, affleurements
partiellement de roches d'origine
- ensoleillement exceptionnel
- les rouges et blancs
Mourvèdre, Cinsault, Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Semillon
- 897 000 hectolitres
89,5 % de l'exportation







Quatre régions, quatre rosés, quatre robes... trois viticulteurs !

















L'avis du Grand Echanson est sollicité !









FIN

IMPORTANT

Ce diaporama est strictement privé.

Il est à usage non commercial.

Il est interdit d'en extraire des éléments sans l'autorisation de l'auteur.

Contact : irene.bureau@wanadoo.fr