



DOMAINE DE MONTVAC VACQUEYRAS

Dans le Vaucluse, Vacqueyras est le seul cru à pouvoir produire des vins d'appellation dans les trois couleurs : blanc, rosé et rouge.

Comme Châteauneuf du Pape, il possède un plateau issu d'une vallée glaciaire de l'époque RISS où les galets roulés sont agglomérés dans de l'argile rouge. Ces sols chauds (accumulation de la chaleur diurne par les roches et restitution nocturne) communément appelés les Garrigues sont l'apanage du Grenache et du Mourvèdre.

Comme Gigondas, le terroir vacqueyrassien comprend, sur les contreforts des Dentelles de Montmirail, des terrains tertiaires schisteux et argileux. Ces terrains plus froids seront privilégiés pour la culture de la Syrah et pour les meilleures cuvées de Grenache sous réserve d'une récolte tardive.

L'hétérogénéité géologique alliée à un extrême morcellement parcellaire, permet d'expliquer la diversité des vins de Vacqueyras dans lesquels peuvent s'exprimer pleinement les trois cépages complémentaires utilisés au Domaine de Montvac :

- L'emblématique Grenache majoritaire avec 60 à 65 % pour sa structure et ses arômes complexes de fruits, d'épices et quelquefois de réglisse.
- La Syrah 30 à 35 % pour sa couleur, son onctuosité et ses tanins.
- Le Mourvèdre 5 à 10 % pour la persistance aromatique qu'il génère en bouche et pour ses tanins doux mûrissant lentement.

Vinifiés en association pour accroître la symbiose de nos différents cépages, d'abord à basse température pour fixer les arômes variétaux, puis à température aussi haute que l'activité microbiologique le permet pour parfaire l'extraction tannique, nous recherchons une grande complexité aromatique combinée à des tanins fins et puissants.

Arrivant à maturité entre 2 et 4 ans, mais pouvant être conservés 5 à 8 ans voire plus, les Vacqueyras accompagnent avec délicatesse les viandes blanches épicées, les viandes rouges rôties ainsi que de nombreuses viandes en sauce telles que la daube Provençale.



VACQUEYRAS AOC - RED WINE

Vacqueyras is the only cru, in the Vaucluse, able to produce appellation wines in all of the three colours: white, rosé and red. Just like Chateauneuf du Pape it has a plateau formed by a glacier valley of the RISS era, with large pebbles embedded in the red clay. These warm soils (accumulation of the diurnal heat with nocturnal restitution) generally known as the “Garrigues”, are preferred by the Grenache and Mourvèdre grape varieties. As with Gigondas, the Vacqueyras territory has, on the spurs of the Dentelles de Montmirail, tertiary schistose and clayey plots of land. These cooler soils are used for the cultivation of Syrah and the best Grenache cuvées, provided they are harvested late.

The geological heterogeneity together with the extreme parcelling of the land could be an explanation for the diversity of the Vacqueyras wines, where the three complementary grape varieties used at the Domaine de Montvac are able to express themselves fully:

- The emblematic Grenache, used at 60 to 65% for its structure and complex aromas of fruits, spices and at times liquorice.
- The Syrah, used at 30 to 35% for its colour, unctuousness and tannins.
- The Mourvèdre, used at 5 to 10% for the aromatic persistence that it creates on the palate and for its soft, slow maturing tannins.

Our different grape varieties are vinified together to accrue their symbiosis, starting at a low temperature to fix their different aromas, followed by a temperature as high as their microbiological activity permits in order to perfect the tannin extraction. In this manner we are able to achieve a great aromatic complexity combined with fine powerful tannins.

Once our Vacqueyras wines have achieved maturity, after a period of 2 to 4 years, they should ideally be served with spicy white meat dishes, roasted red meats, as well as various meat stews such as “daube Provençal”, they may however be kept for 5 to 8 years and more.

DOMAINE DE MONTVAC

Cécile et Jean Dusserre - Propriétaires récoltants - 84190 Vacqueyras - France

Tél. + 33 (0)4 90 65 85 51 - Fax + 33 (0)4 90 65 82 38

Internet: <http://www.Domaine-de-Montvac.com/> - e-mail: Dusserre@Domaine-de-Montvac.com