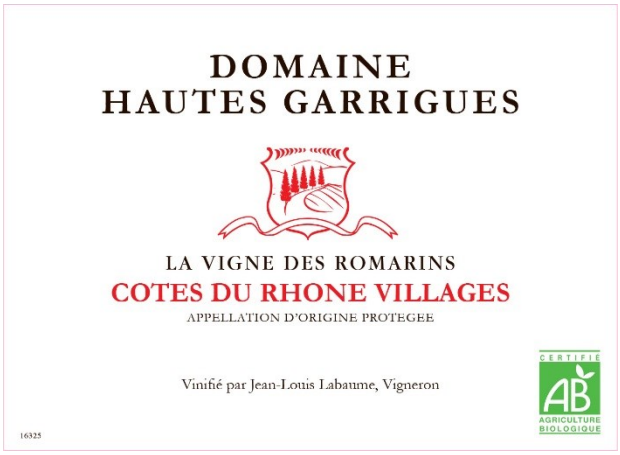
Les Domaines Auriol
FINE WINES

www.saint-auriol.com



Domaine Hautes Garrigues

VIN BIOLOGIQUE

AOP Côtes du Rhône Villages

Producteurs

Jean Louis Labaume et son fils David, à Suze-la-Rousse

Origine / Histoire

Le Domaine Hautes Garrigues est une propriété de 15ha conduite depuis cinq générations par la famille Labaume. Sous l'impulsion du fils David, le vignoble est passé en agriculture biologique depuis 2011.

Suze-la-Rousse est une cité d'intérêt majeur dans le domaine de l'œnologie et de la viticulture. En effet, elle abrite au sein de son château perché au-dessus du village, l'Université du Vin, qui forme chaque année de nombreux professionnels aux différents métiers du secteur viti-vinicole.

L'histoire du vin à Suze-la-Rousse remonte au XVIème siècle. En 1564, Charles IX et sa mère Catherine de Médicis arrivent à Suze-la-Rousse afin de baptiser la fille de François de la Baume, seigneur de Suze et gouverneur de Provence. Durant les fêtes qui animent le bourg à l'occasion de ce mémorable évènement, François de la Baume sert à ses hôtes illustres et en particulier à Catherine de Médicis, un vin si délectable que toute l'assemblée l'apprécie fortement. Catherine de Médicis revint à Suze-la-Rousse en juillet 1579, suite aux guerres de religions qui faisaient encore rage à l'époque et continua avec plaisir à déguster le divin breuvage de Suze-la-Rousse.

La famille Labaume fait partie de la lignée des seigneurs de Suze Larousse.

Géographie

Vignoble du Sud de la France, le domaine Hautes Garrigues est situé au sud de la Drôme Provençale. Les parcelles tournées vers le Mont Ventoux sont entre 80 et 140 mètres d'altitude.

Vignoble et conduite

Les ceps de vignes sont conduits en taille gobelet. Cette conduite permet une bonne protection contre le soleil et le vent, le Mistral peut soufflet très fort dans la Vallée du Rhône. L'exposition du vignoble est plein sud, ce qui permet aux grappes de profiter pleinement du soleil, afin d'atteindre leur maturité.

Quant au terroir, il s'agit de grès roulés, communs dans la vallée du Rhône, sur un sous-sol d'argiles et d'alluvions.

Cépages

Les Syrah d'une trentaine d'années et les Grenache de cinquante ans composent cette cuvée, à moitié pour chaque cépage.

Vinification et élevage

La vendange est effectuée le matin afin de préserver la fraicheur du fruit. Les raisins sont égrappés, puis une vinification traditionnelle est alors effectuée, avec remontages tout au long de la fermentation, afin d'oxygéner les levures. Celle-ci est réalisée à basse température, autour de 23°C, pour préserver les arômes primaires. En fin de fermentation, les remontages sont faits selon la dégustation. La cuvaison dure entre 12 et 15 jours, afin de ne pas trop pousser l'extraction. L'écoulage se fait aussi selon la dégustation.

Dégustation et gastronomie

Vin frais aux arômes de petits fruits rouges et noirs, velouté, épices et tanins fondus.

Logistique