

L'Inopiné Rouge 2019 AOP Luberon – Vin Biologique

Le **Domaine de MasLauris** se situe au cœur de la Provence, sur l'un des plus beaux terroirs de l'appellation Luberon. Le vignoble de ce beau domaine de 12 hectares, conduit en agriculture biologique, a été totalement restructuré pour exprimer le meilleur de ses terroirs. La cuvée L'Inopiné proposée en rosé, rouge et blanc illustre parfaitement la philosophie de cette belle propriété.



Le Millésime : 2019, une année chaude et particulièrement sèche. Après un début de printemps légèrement humide, le début de l'été a été caniculaire et aucune pluie n'est tombée de la saison. La vigne est allée puiser dans les sous-sols plus en profondeur. Une contrainte hydrique qui l'a amenée à explorer un maximum de son terroir. S'en est suivie une vendange en dents de scie, où il a fallu jongler avec les pluies et des maturités hétérogènes. Un rendement assez faible et de petits grains mais un état sanitaire irréprochable avec des arômes bien présents.

Dégustation : Robe de couleur grenat intense soutenue par des notes violines. Au nez, le vin développe des arômes de fruits noirs de types cassis, relevés de notes de réglisse et légèrement poivrés. En bouche, le vin se montre équilibré avec notamment des notes épicées et de cacao. Très long. Ce vin s'accorde parfaitement avec des viandes rouges, du gibier, ou encore des fromages à pâte dure. Il se marie aussi à merveille avec des desserts chocolatés non sucrés. Peut s'apprécier dès aujourd'hui après carafage. Potentiel de garde : 15 ans

Cépages : Serine 80%, Mourvèdre 20%

Sol : Sablo-Limoneux et cailloutis.

Vignes : Vignes au rendement moyen certifiées agriculture biologique, vendangées à la main avec la plus grande rigueur, très tôt le matin à la lampe frontale de manière à rentrer des raisins frais et ainsi préserver leur intégrité

Vinification : Réception de la vendange gravitaire. Fermentation alcoolique uniquement par les levures indigènes en cuve béton brut. A la réception, 1/3 est encuvé en grappes entières, 1/3 est égrappé et non foulé et 1/3 est égrappé et foulé. Assemblage après 4 semaines de macération. Léger sulfitage à la mise en bouteille. Vin non filtré et non collé

Prix : 17 euros

Service de presse :

MCG Communication – 11 rue Fessart, 92100 Boulogne-Billancourt

01 41 10 49 49 – mroche@mcg-communication.fr



MASLAURIS
LUBERON

MASLAURIS : UN DOMAINE HAUTE-COUTURE



Les terres du Domaine s'étendent sur de doux coteaux, proches du village de Lauris, entre le massif du Luberon et la Durance. De ses terres, surgit un magnifique panorama allant du Luberon, avec son point culminant le Mourre Nègre, jusqu'à la montagne Sainte-Victoire en passant par le Pays d'Aix-en-Provence.

Passionné de vin et par la région, le propriétaire de **MasLauris**, Didier Théophile a rêvé d'un lieu d'exception. Un domaine où l'on produit de grands vins fins et racés, ancrés dans leur terroir, en harmonie avec leur environnement, en utilisant un mode d'élaboration mêlant des techniques traditionnelles et modernes de vinification avec notamment des cuves en béton naturel pour l'élaboration des vins rouges.

Le domaine a été totalement repensé. Il a bénéficié d'une rénovation complète avec la construction d'un chai gravitaire, précédée, après arrachage et un repos des terres, de la replantation de près de 12 hectares de jeunes vignes. Ces vignes, issues des meilleures sélections massales dans le but de retrouver la qualité des plus beaux cépages de la Vallée du Rhône, sont conduites en agriculture biologique. Le labour des meilleures parcelles est effectué à cheval. A la cave, les vinifications sont menées de façon douce, rigoureuse, le plus naturellement possible et respectueuses des raisins vendangés. Elles sont menées sur les conseils de Michel Tardieu, enfant de Lauris, là-même où est situé le domaine.

Les vignes du **Domaine de MasLauris** se situent sur de magnifiques terroirs typiques du sud de la vallée du Rhône. Les sols sont constitués de terres sablo-limoneuses et de cailloutis. Ils bénéficient d'un sol bien drainé, riche en oligo-éléments, restitution du massif du Luberon qui les domine.

Totalement replantées, les vignes sont d'un seul tenant autour de la propriété et bénéficient à la fois d'un ensoleillement exceptionnel et de nuits fraîches en été, après des hivers souvent secs et rigoureux. La présence du mistral dans la région permet d'apporter de la fraîcheur et d'assurer un état sanitaire irréprochable et ainsi des vendanges saines.

Le plus grand soin est mis à la conduite de la vigne en agriculture biologique où l'on retrouve les cépages permettant de produire de grands vins du Rhône et du sud de la France : Syrah, Serine, Grenache noir, Mourvèdre et Cinsault pour les rouges et rosé, Roussane, Grenache blanc, Vermentino et Viognier pour les blancs. Les vendanges entièrement manuelles, sont récoltées à une maturité optimale, grâce à un suivi rigoureux des maturités.



Service de presse :

MCG Communication – 11 rue Fessart, 92100 Boulogne-Billancourt

01 41 10 49 49 – mroche@mcg-communication.fr