

MINNA VINEYARD BLANC 2006

Situé dans le sud de la France entre Aix en Provence et Salon de Provence, le vignoble VILLA MINNA repose sur un sol constitué de roches calcaires caractérisé par de nombreux fossiles où la vigne exprime pleinement son potentiel aromatique. Ce vignoble de 15 hectares est planté de cépages syrah, cabernet sauvignon, mourvèdre, caladoc, marselan et grenache pour les cépages rouges et de vermentino, roussanne, marsanne pour les cépages blancs avec des variétés sélectionnées pour être très qualitatives.

La culture de nos vignes entre dans le cadre de la charte Nutrition Méditerranéenne en Provence et de l'agriculture biologique, philosophie qui a toujours fait partie de notre façon de travailler. Nous n'utilisons ni désherbants; nos sols étant travaillés à la charrue, ni aucun pesticides; nous favorisons la faune auxiliaire prédateurs naturels, ni aucun engrais chimique; nous restituons à la vigne ses propres sarments qui sont broyés après la taille puis enfouis dans le sol avec les labours. Nous limitons les traitements au strict minimum en privilégiant les mesures prophylactiques avec notamment un palissage adapté pour favoriser une surface foliaire importante ainsi qu'une bonne aération des grappes. Les rendements sont extrêmement faibles grâce à une taille courte et un ébourgeonnage soigné.



Les vendanges se font exclusivement à la main, lorsque chaque cépage a atteint sa pleine maturité (du début septembre pour la marsanne suivie du vermentino, de la roussanne et à nouveau du vermentino pour une deuxième vendange vers la fin septembre), avec une sélection rigoureuse des grappes qui sont acheminées en cagettes afin d'éviter toute trituration.



La vinification en blanc se fait en barriques et en cuves inox de petit volume (15 hl) cépage par cépage, exclusivement à partir des levures indigènes présentes dans les baies du raisin. Nous laissons ensuite s'effectuer naturellement la fermentation malolactique cépage par cépage; ce qui permet à ce vin d'être très peu sulfité.

L'élevage s'effectue en cuves inox de petit volume pour 70% du millésime et en barriques sur lies fines avec bâtonnage dans un chai enterré à l'abri des variations de température pour 30% du millésime. Cette méthode qui préserve la fraîcheur des parfums donne un vin d'une grande complexité aromatique. L'assemblage des cépages est conduit de manière à obtenir un vin harmonieux et équilibré. Lors de l'embouteillage qui se fait au domaine, nous effectuons une filtration légère afin de préserver toute la personnalité du vin.

Couleur : Blanc
Millésime : 2006

Appellation :
Vin de table

Cépages :
Vermentino : 65 %
Roussanne : 21 %
Marsanne : 14 %

Récolte : mi-septembre 2006

Surface du vignoble : 7,64 Ha

Surface des cépages blanc : 2.50 Ha.

Température de service : 12°

Capacité de vieillissement : de 5 à 10 ans

Villa Minna Vineyard, ROQUE-PESSADE CD 17 F-13760 SAINT-CANNAT

+33/(0)4 42 57 23 19

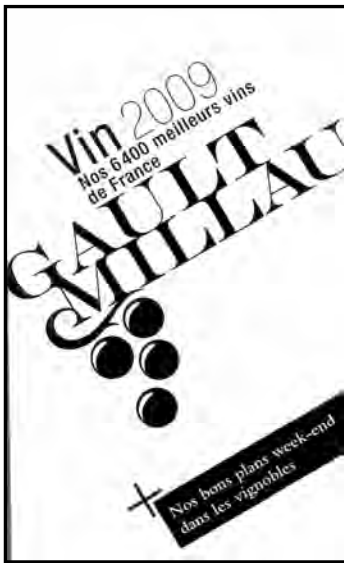
contact@villaminnavineyard.fr - www.villaminnavineyard.fr

n°siret 41865711000015 code APE 011G n° accise FR 002 030 E 70 14 n° intrac FR16418657110

Credit Agricole - IBAN : FR76 1130 6000 1010 3773 4405 083- BIC: AGRIFRPP813



MINNA VINEYARD 2006 BLANC



 Villa Minna Vineyard

✓/RDV

Contact(s) : Jean-Paul Luc
 Roque Pessade, CD 17
 13760 Saint-Cannat
 ☎ 04 42 57 23 19 – 📠 04 42 57 27 69
 Email : contact@villaminnavineyard.com
 Internet : www.villaminnavineyard.com

Appellation principale : **VDP des Bouches-du-Rhône**

Le domaine est situé entre Aix et Salon-de-Provence, sur un sol de roches calcaires. Taille courte, ébourgeonnage, travail des sols, vendanges manuelles, vinification en petits volumes avec levures indigènes, un petit peu de fût de chêne pour permettre le développement aromatique des vins et ce pendant vingt-quatre mois. Voilà le traitement privilégié pour ce Vin de Pays qui une fois de plus lors de la dégustation s'avère être un grand moment. Le blanc vous saisit les papilles et vous emmène aux pays des

PROVENCE ET CORSE PROVENCE

saveurs inoubliables -gentiane, chèvre-feuille, tilleul, résine, acaccia... La bouche est incroyablement longue et séveuse avec une finale finement amère. Le Vin de Table dans sa version 2005 en fait un peu de trop, avec une concentration un peu exagérée mais aucunement écœurante. Il s'agit d'un vin profond avec une belle expression minérale. Qui a dit que le vin de table n'était pas de qualité ?

🍷 VDT Minna Vineyard
 2006 : 16,5/20 17€

Surface du vignoble : 11 ha (rouges : 8,50 ha - blancs : 2,50 ha)
Cépages rouges : Cabernet sauvignon - Syrah - Mourvèdre
Cépages blancs : Vermentino - Roussanne - Marsanne
Age moyen des vignes : 13 ans
Vendange manuelle : 100%
Elevage : en cuve, en fût ancien
Accès à la propriété : Par le CD 17 reliant le village d'Eguilles à Pelissanne.

LE VIN AU FÉMININ

LES CHOUCHOUS DE CES DAMES

PAR JOSSELINE TOUSSAINT-PIERRE / PHOTO : DIDIER BOUKO



PARTAGEZ...

LES COUPS DE CŒUR DE QUATRE EXPERTES. ELLES VEILLENT SUR LES CAVES DE QUELQUES-UNES DES MEILLEURES TABLES DE PROVENCE, UNE POSITION IDÉALE POUR DÉBUSQUER LA PERLE RARE.

POUR KARINE PONCET MINNA VINEYARD BLANC 2006

Quand on veille sur la cave du Marseillais Lionel Levy, l'un des chefs les plus remuants, les plus inventifs de la jeune génération méditerranéenne, on se doit de sortir des sentiers battus. Ainsi, la sommelière d'Une Table au Sud avoue-t-elle une préférence pour le vin de table blanc de Minna et Jean-Paul Luc. Ces deux vigneron de Saint-Cannat, entre Alpilles et Sainte-Victoire, sont connus pour leur rouge fin et fougueux. Leur blanc, produit depuis 2005, le vaut. « Le 2006 est élégant, avec des arômes d'acacia et de fleurs blanches. Le vermentino, cépage dominant, apporte des notes d'agrumes et un peu de fraîcheur en fin de bouche. Il est élevé à la Bourguignonne : en fûts, sur lies. S'il est difficile à maîtriser, ce procédé donne d'excellents résultats. Ici, il apporte du gras et, en finale, un boisé subtil. A boire dans les cinq ans. »

