

VILLA MINNA ROUGE 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 à la main, lorsque chaque cépage a atteint sa pleine maturité, avec une sélection rigoureuse des grappes qui sont acheminées en cagettes afin d'éviter toute trituration.

La vinification se fait en cuves inox de petit volume (30-40-50 hl) exclusivement à partir des levures indigènes présentes dans les baies du raisin. La phase active de fermentation démarre après quelques jours de macération pré fermentaire à froid, nous procédons alors à des remontages journaliers sans aucun pigeage pour éviter la trituration du moût. S'effectue ensuite une macération longue afin d'extraire les composés phénoliques suivie du pressurage et de l'assemblage vin de goutte vin de presse.

L'élevage de plusieurs mois s'effectue en cuves cépage par cépage. L'assemblage des différentes cuves auquel on ajoute quelques barriques non utilisées lors de l'assemblage du MINNA VINEYARD 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 : Rouge
Millésime : 2006
Appellation :
Vin de Pays des Bouches du Rhône
Cépages :
Cabernet Sauvignon 50%
Syrah 40%
Grenache 10%
Récolte : mi septembre 2006
Embouteillage : au domaine le 15 Avril 2010

Surface du vignoble : 7,64 Ha
Surface des cépages rouges : 5,14 Ha
Rendement : 26Hl/Ha
Les notes de dégustation : notes de fruits noirs, épice plein de charme et d'élégance
Accompagne : à merveille des viandes rouges telles qu'une côte de bœuf à la braise
Température de service : 17°
Capacité de vieillissement : de 10 à 15 ans

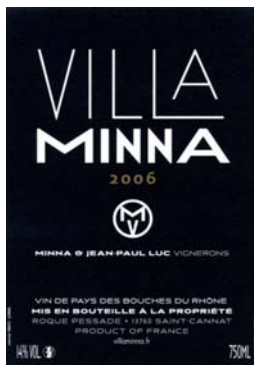
Villa Minna Vineyard, ROQUE-PESSADE CD 17 F-13760 SAINT-CANNAT

+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



VILLA MINNA 2006 ROUGE

Vins de fêtes

Pour escorter les repas de fêtes, Pascal Paulze et Cédric Pouzet, sommeliers de renom dans la région, ont sélectionné cinq grands crus. De belles trouvailles à prix doux. **PAR JAMES HUET**

LE FIGARO MAGAZINE

Samedi 4 décembre 2010

PROVENCE - CÔTE D'AZUR C R U S

Les coups de cœur de

Pascal Paulze

chef-sommelier de l'Oasis à Mandelieu (Alpes-Maritimes)



VILLA MINNA 2006,

vin de pays des Bouches-du-Rhône

« Élaboré à Saint-Cannat par Minna et Jean-Paul Luc, ce rouge issu de culture biologique s'annonce par une robe grenat aux reflets pourpres. Son nez, intense, mêle arômes de fruits et notes animales à un subtil élevage en barrique. En sus, une agréable fraîcheur aux effluves d'eucalyptus. On perçoit vite en bouche le volume de ce vin, qui possède assez de chair pour lier des tanins fins à une pointe d'acidité, rehaussant les notes de fruits noirs. Un vin de plaisir immédiat, à associer à une viande rouge, une daube de bœuf ou un carré d'agneau au thym. L'accord est parfait avec la selle de chevreuil et sa sauce poivrade aux myrtilles, servie à l'Oasis. »

12 euros (04.42.57.23.19 ; www.villaminnavineyard.fr).



■ Villa Minna Vineyard

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

Ce domaine a été repris en 1999 par la nouvelle génération de la famille représentée par Minna et Jean-Paul Luc. Situés à Saint-Cannat, les 15 hectares sont plantés en syrah, cabernet-sauvignon et mourvèdre ; ainsi qu'en vermentino (ou rolle), roussanne et marsanne, en blanc. Cultivé en bio, le vignoble est tenu avec soin, les tailles courtes générant de faibles rendements sur un terroir pauvre de roche calcaire. Vinification en petits contenants et élevage en fûts bordelais donnent des vins d'une grande constitution, offrant beaucoup de style et de personnalité - loin de tout caractère technologique.

Tous les vins du domaine ont besoin de longues aérations, la décantation ne peut leur faire que du bien.

Les vins : en 2008, le blanc est une révélation. Cet assemblage de roussane, vermentino et marsanne élevé en barrique sur lies est d'une grande complexité aromatique amenant une bouche savoureuse et délicieusement parfumée. Peu de blancs atteignent ce niveau de qualité dans ce secteur de l'appellation. Les rouges 2006 sont d'un excellent niveau. Villa Minna est un vin richement constitué, mais sans manquer de rondeur et de suavité. Minna Vineyard est quant à lui un rouge sanguin, profond et coloré, d'une immense matière.

□ VDP des Bouches du Rhône Minna Vineyard 2008	18 €	16
■ VDP des Bouches du Rhône Minna Vineyard 2006	18 €	17
■ VDP des Bouches du Rhône Villa Minna 2006	12 €	16

Rouge : 13 hectares.
Cabernet-sauvignon 45 %, Grenache 20 %, Mourvèdre 5 %, Syrah 30 %
Blanc : 2,5 hectares.
Production moyenne : 27 000 bt/an

OLIVIER POUSSIER
Meilleur sommelier du monde 2000
ANTOINE GERBELLE
OLIVIER POELS

Les meilleurs vins de France 2011
★★★

LE GUIDE DE RÉFÉRENCE DE LA REVUE DU VIN DE FRANCE
7 530 VINS COMMENTÉS
1 300 DOMAINES CLASSÉS
LES BORDEAUX DU MILLÉSIME 2009 NOTÉS

LA REVUE DU VIN DE FRANCE