

VILLA MINNA ROUGE 2007

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 : 2007
Appellation :
Vin de Pays des Bouches du Rhône
Cépages :
Syrah, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre, Marselan,
Caladoc
Récolte : mi septembre 2007
Embouteillage : au domaine le 4 Avril 2011

Surface du vignoble : 7,64 Ha
Surface des cépages rouges : 5,14 Ha
Rendement : 29,62Hl/Ha
Température de service : 17°
Capacité de vieillissement : de 10 à 15 ans

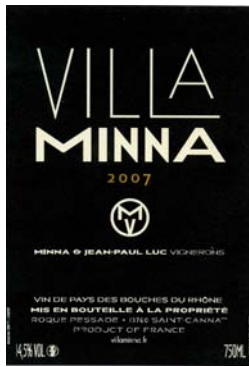
Villa Minna Vineyard, ROQUE-PESSADE CD 17 F-13760 SAINT-CANNAT

+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 2007 ROUGE



■ Villa Minna Vineyard VIN DE PAYS DES BOUCHES-DU-RHÔNE

★
Ce domaine a été repris en 1999 par Minna et Jean-Paul Luc. Situés à Saint-Cannat, les 15 ha 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.

■ VDP des Bouches du Rhône Villa Minna 2007 14 € 15,5

En rouge, le Villa Minna sent le cuir, le fruit rôti, et offre des tanins soyeux dans une matière profonde au très beau toucher de bouche.

Des rouges pleins, charnus et savoureux avec des tanins bien enrobés. Le domaine mérite une étoile.

VIN DE PAYS DES BOUCHES-DU-RHÔNE VILLA MINA 2007
Rouge | 2012 à 2015 | 14 € 14,5/20
Des accents de cassis et de myrtille émergent du verre, la bouche a de l'allonge et de la fraîcheur.



Côtes de Provence 2010 - 36 €

Les Gervoson, déjà propriétaires du Château Larivet Haut-Brion à Pessac-Léognan, ont acquis ce cru situé face à la montagne Sainte-Victoire. Ils en ont confié la gestion au conseiller bordelais Olivier Dauga. En moins de temps qu'il n'en faut pour le dire, il a mis en place un programme de localisation des grands terroirs afin de produire une série de cuvées allant du simple rosé de soif à des vins de garde. La cuvée Jadis exprime à plein le travail engagé, en particulier par un élevage ambitieux sur ce rouge de garde.

Château Grand Boise,
13530 Trets. Tél. 04 42 29 22 95.

Vin de pays des Bouches du Rhône 2008 - 40 €

Eloi Dürrbach, épaulé par ses enfants, produit des vins d'une belle définition de terroir et d'une parfaite maturité de raisin, conjuguées à la justesse des extractions et de l'élevage. Ses vins charnus sont marqués par le cabernet-sauvignon. A travers sa complexité aromatique (épices, garrique et truffe noire), Trévallon exprime une typicité méditerranéenne. Avec de très beaux parfums de poivre frais, le 2008 est harmonieux.

Domaine de Trévallon,
13103 Saint-Etienne-du-Cres.
Tél. 04 90 49 06 00.



Vin de pays des Bouches du Rhône 2007

NC (disponible début 2012)

Plantés en syrah, cabernet-sauvignon et mourvèdre pour les rouges, les 15 ha de Minna et Jean-Paul Luc sont cultivés en bio. Les tailles courtes génèrent de faibles rendements. Vinification en petits contenants, élevage en fûts bordelais donnent des vins à la forte personnalité. La cuvée Villa Minna 2007 développe une puissante charge tannique. L'ensemble est mûr, de grande longueur, mais il lui faut encore du temps.

Villa Minna Vineyard, 13760 Saint-Cannat. Tél. 04 42 57 23 19.



Bandol 2007 - 21 €

Avec une régularité de métronome, Reynald Delille produit des bandols d'une finesse et d'une expression très naturelle sur les marnes et l'argilo-calcaire du trias (c'est même indiqué sur l'étiquette !), à Ollioules. Traditionnels, les rouges ne cherchent jamais des concentrations excessives et préservent les équilibres rocés. Les millésimes denses vieillissent à merveille sur dix ans et plus. Magnifique rouge par sa minéralité, ses fins arômes lardés et fumés, graphites en finale, confèrent style et complexité au 2007.

Domaine de Terrebrune, 83190 Ollioules. Tél. 04 94 74 01 30.



Bandol 2005 - 23 €

Château Pradeaux demeure un monument de l'appellation. Même si ses vins se définissent difficilement dans leur jeunesse, leur potentiel est latent. Loin de toute dérive flatteuse, Pradeaux reste un rouge classique, recherchant son épanouissement dans le temps, en renforçant sa puissance et sa singularité dans des élevages très longs (jusqu'à 47 mois) en foudres de 40 à 80 ans ! C'est ce qui explique leur profil parfois désuet, comme ce 2005 d'une grande finesse de style que l'on peut commencer à le boire.

Château Pradeaux, 83270 Saint-Cyr-sur-Mer. Tél. 04 94 32 10 21.

