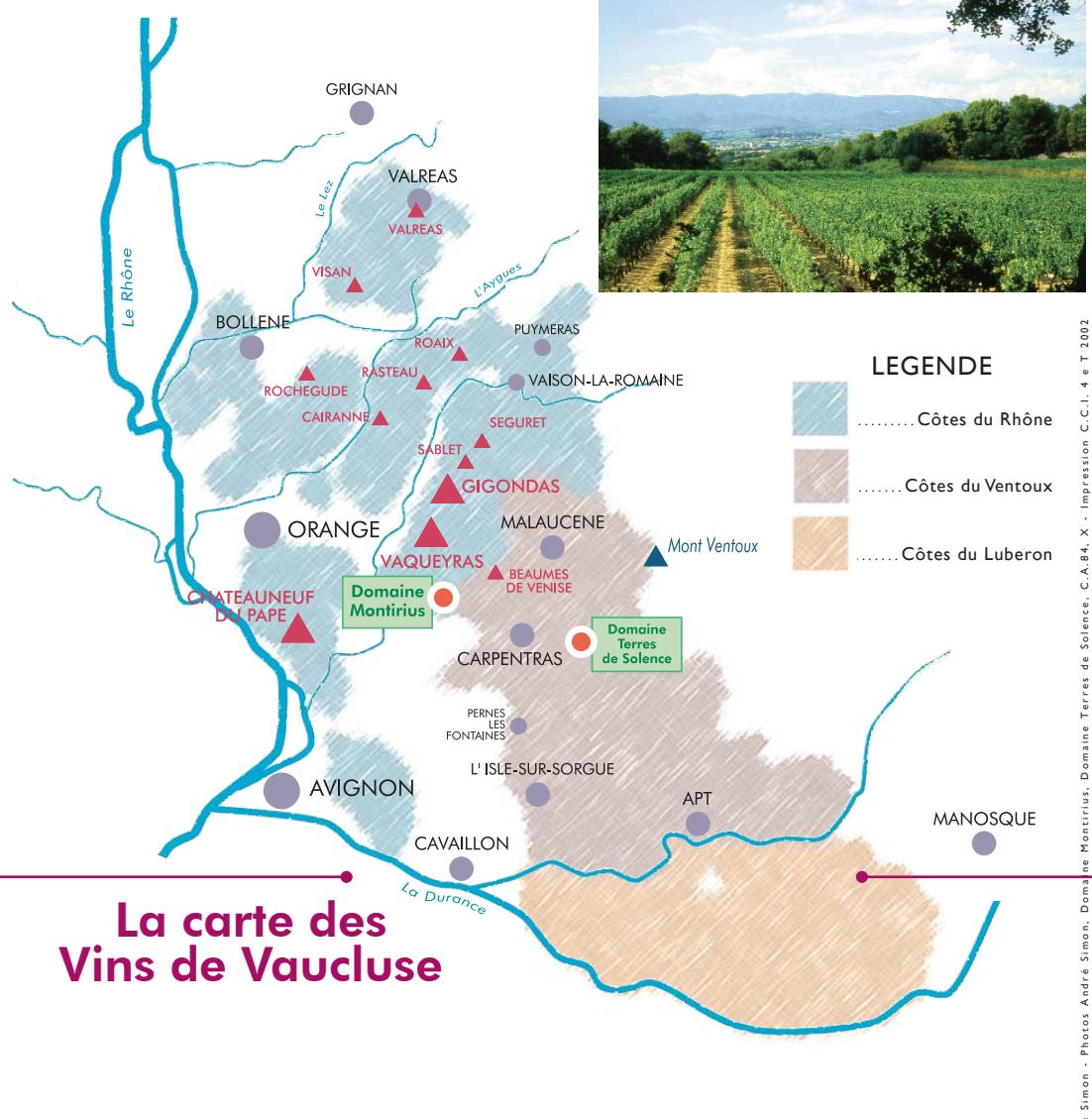


## Les vins de Vaucluse

Le département de Vaucluse est situé à l'intérieur des terres, sans ouverture sur la mer. Pour beaucoup, c'est ici que bat le cœur de la Provence. Une Provence sculptée dans les montagnes (Mont Ventoux 1912 m, Dentelles de Montmirail, Monts de Vaucluse et Montagne du Luberon) qui offre, en même temps, d'immenses plaines sauvages et de verdoyantes collines où prospèrent d'illustres vignobles. La viticulture y est une tradition séculaire, c'est le terroir des vins des Côtes du Rhône, des Côtes du Ventoux et des Côtes du Luberon. La majorité est classée en AOC, le cru Châteauneuf du Pape participe à la renommée de la région avec les fameux Gigondas, Vacqueyras et autres Rasteau.



**ADEME**



Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie

Délégation régionale Provence-Alpes-Côte d'Azur

2, boulevard de Gabès - BP 139 - 13267 MARSEILLE Cedex 08 - Tél : 04 91 32 84 44 - Fax : 04 91 32 84 66  
E-mail : ademe.paca@ademe.fr - Web : www.ademe.fr/paca

## A boire nature



Cuvée Ademe  
2003



# Cuvée ADEME 2003 : un mode de sélection original

L'ADEME, en association avec la Chambre d'Agriculture de Vaucluse, le Centre Interprofessionnel de la Vigne et du Vin, le Groupement de Recherche en Agriculture Biologique, la Fédération des Caves Particulières et la Fédération des Caves Coopératives de Vaucluse, a lancé un appel d'offres sur critères environnementaux auprès des producteurs du Vignoble Vauclusien. Les producteurs étaient invités à décrire

leurs pratiques culturales (maîtrise des rendements, protection des vignobles, charte qualité) et œnologiques (vinification, traitement des effluents, gestion des déchets et maîtrise de l'énergie). Après notation des critères environnementaux effectuée par un ingénieur expert de l'ADEME, un jury, composé d'œnologues, de professionnels et de représentants de l'ADEME, a réalisé une présélection de neuf candidats et de

dix-sept vins rouges. Ensuite le jury, lors d'une dégustation à l'aveugle à l'Institut Rhodanien d'Orange, a classé les vins selon leurs qualités gustatives.

Chaque mode de sélection (critères environnementaux et qualités gustatives) a consacré les mêmes vins !

Ainsi, deux vins issus de l'agriculture biologique composent la Cuvée ADEME 2003 :

- un Côtes du Rhône millésime 2000 du Domaine Montirius de Vacqueyras,
- un Côtes du Ventoux millésime 2000 du Domaine Terres de Solence de Mazan.

L'ADEME constate avec plaisir que le respect de l'environnement rime avec qualités gustatives.

**A D E M E**



*Cuvée ADEME  
2003*

## DOMAINE MONTIRIUS

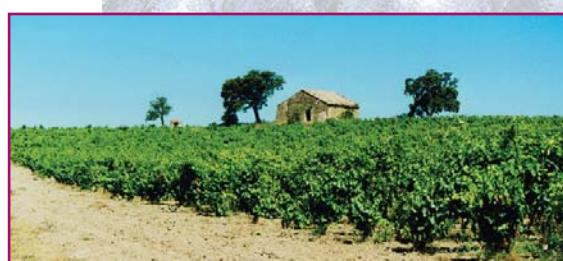
Christine et Eric Saurel - Le Devès - 84260 SARRIANS  
Tél: 04 90 65 38 28 - Fax : 04 90 65 48 72  
E-mail : montirius@wanadoo.fr - Web : www.montirius.com



Le domaine MONTIRIUS est une exploitation familiale depuis cinq générations implantée sur des alluvions anciennes du Mindel qui reposent sur des Marnes argileuses bleues du Pliocène. Depuis 15 ans, Christine et Éric Saurel apportent sans cesse des mesures toujours plus respectueuses de l'environnement, du vignoble et du sol. En 1996, pour parfaire cette évolution,

ils ont converti leur vignoble à la Biodynamie contrôlée par Ecocert. Cette méthode peut se résumer en trois points :  
- amélioration du sol et de la plante par des préparations issues de matières végétales, animales et minérales,  
- application des ces préparations dynamisées à des moments précis dans les cycles de l'année par rapport à un calendrier lunaire et planétaire,  
- travail du sol par des labours et des griffonnages.

Cette pratique est pour eux un excellent moyen de prévenir la rétrogradation des sols et d'en favoriser la vie. Ils pratiquent une taille courte sur toutes leurs vignes et apportent peu de compost de fumier de vache afin d'avoir un rendement raisonnable favorisant la qualité.



### Le Grenache

C'est le cépage dominant de leurs appellations. Il apporte des arômes de kirsch, de cassis, de poire, de réglisse et même de violette (violette qui se retrouve au nez mais aussi en bouche ...). Il est souple et charnu, apporte la rondeur et le gras du vin.

### La Syrah

C'est un cépage fragile, réclamant beaucoup d'attention. Il est très sensible au mistral (vent du nord) qui casse ses rameaux. La syrah apporte beaucoup d'anthocyanes et de tanin. Elle déploie des arômes complexes de fruits rouges (cerise noire, framboise), de réglisse et de cassis avec des notes vanillées.

Pour faire un bon vin, il faut ramasser un raisin bien mûr ! A partir de fin août-début septembre, les raisins sont régulièrement dégustés (pellicules, pépins). L'acidité, le PH et les sucres sont également surveillés. Les raisins ainsi ramassés sont prêts à donner le meilleur d'eux-mêmes.



## Montirius 2000

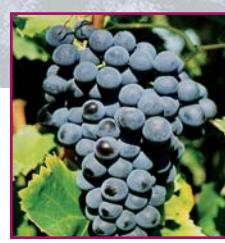
### Vacqueyras Rouge 2000

"C'est un vin de soleil qui laisse parler ses origines. Le fruit sur la myrtille (Syrah) est bien mûr, puis l'animal (Grenache) vient compléter la gamme aromatique. La bouche est puissante, avec du relief, tout en préservant une délicate finesse. Il est encore très jeune et doit attendre encore deux ans pour une daube aux olives. Un travail de vignerons méticuleux qui recherchent et testent avec instinct et une conviction remarquable.

Pourvu que ça dure." Guide vins, vignobles et vignerons 2001.

### Conseils de dégustation

Le Montirius 2000 s'accorde particulièrement avec :  
- le navarin, le sauté, le tajine d'agneau,  
- la côte de boeuf, la daube, le pot au feu,  
- la tourte aux morilles,  
- le fromage : camembert fermier, Saint-Félicien, Saint-Marcellin.



## DOMAINE TERRES DE SOLENCE

Anne-Marie et Jean-Luc Isnard - Chemin de la Lègue - 84380 MAZAN  
Tél/Fax : 04 90 60 55 31  
E-mail : solence@free.fr

Le domaine TERRES de SOLENCE, en Provence, au pied du Mont Ventoux, est né de la passion pour le vin et du désir d'entreprendre.



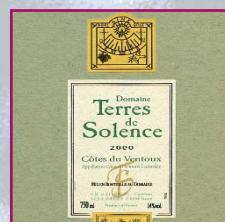
Depuis 1992, année des premières vinifications, l'enthousiasme d'Anne-Marie et Jean-Luc Isnard est toujours intact et les pousse à travailler toujours plus pour chercher à élaborer des cuvées personnalisées.



## Terres de Solence 2000

### Côtes du Ventoux rouge 2000

Robe pourpre, nez fin avec une dominante de notes vanillées, première attaque en bouche franche, élégante, harmonieuse. Une charpente présente mais bien enveloppée lui confère un long déroulement et une souplesse très agréable.



### Conseils de dégustation

Comment le boire ?  
On l'appréciera sans attendre sur des noisettes d'agneau, un magret de canard ...  
On le dégusterà autour de 14 ou 15°C.

