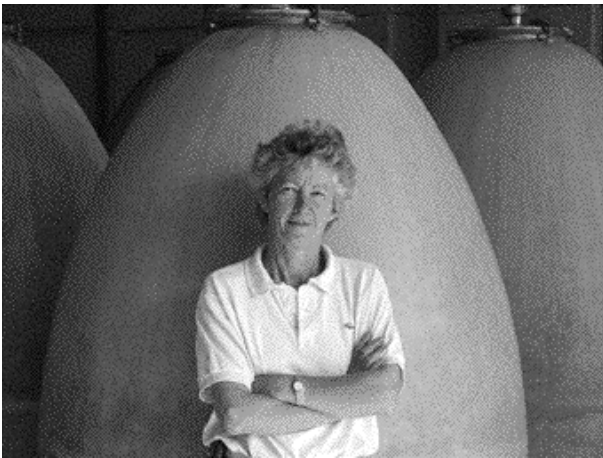


Les Vins de Provence

LES BAUX-DE-PROVENCE & VIN DE PAYS

Dominique HAUVETTE « La Haute Galine » à SAINT-REMY-DE-PROVENCE



Le domaine est situé à une quinzaine de kilomètres de Cavaillon (à l'est) et à trois kilomètres de Saint-Rémy-de-Provence (à l'ouest). Au domaine Hauvette, parmi les vignes, les oliviers et les amandiers, la vie devient passion. Dans la pauvreté du terroir argilo-calcaire, riche en coquillages fossiles, la vigne se façonne un tempérament d'exception. La structure des sols en coteaux, naturellement drainés, la forte charge caillouteuse et l'exposition au nord se conjuguent pour que les raisins en pleine maturité expriment une texture dense et une **palette aromatique complexe**.



VDP des BOUCHES du RHÔNE Blanc "*Cuvée Dolla*" 2010 **

Cépages : 40 % Marsanne, 30 % Clairette, 30 % Roussanne. Superficie blanc : 1 ha.

** N.B. : Attention : **petits volumes !!**.

La cuvée « Dolla » du domaine Hauvette est un grand blanc du sud. Le vin est riche, sur des notes de fruits jaunes, de pêche, d'abricot, de melon. Il bénéficie d'une incroyable longueur. Un des grands blancs de France que tout amateur doit absolument connaître.

LES BAUX de PROVENCE Rouge "*Cuvée Cornaline*" 2009

Cépages : 50 % Grenache, 30 % Syrah & 20 % Cabernet-sauvignon.

-Domaine classé **** **Excellent** par **Robert Parker** dans son **Guide des Vins de France**.

Dominique Hauvette est une de ces rares femmes en France qui soit réellement vigneronne. C'est elle qui cultive son vignoble (bio s'il vous plaît) et qui fait le vin. Son rouge montre une fabuleuse profondeur de fruit et une texture velouté envoûtante. Accompagne des viandes goûteuses, des petits gibiers et des mets relevés.



Guide des meilleurs vins de France 2014

S'il est une vigneronne respectée en Provence, c'est bien Dominique Hauvette. Forte personnalité, intransigente dans ses choix de viticulture, de vinification et d'élevage, elle respecte comme personne les origines des sols et l'authenticité de ses terroirs. Sa recherche de la minéralité et de l'équilibre dans ses vins est permanente. L'hésitation, la remise en question n'étant pas un complexe et encore moins un échec, Dominique Hauvette a fait évoluer ses vins dans des perspectives de longue garde. Elle transforme les essais avec dextérité et les derniers millésimes se révèlent de superbes et éclatantes réussites.

Les Vins de Provence

CÔTES DE PROVENCE & VIN DE PAYS

Alexei DMITRIEV « Château La Martinette » à LORGUES



Nichés au cœur du Var, le « **Château La Martinette** » est situé près du fleuve l'Argens le plus grand cours d'eau du Var. Les 300 hectares de **La Martinette** se situent sur la commune de Lorgues. Les 5 km de berges dont 1 km des deux côtés invitent à la pêche d'autant plus que l'Argens est un fleuve très poissonneux. Lové dans un havre de quiétude, beauté et fraîcheur le « **Château La Martinette** » existe depuis **1620**. C'est une des plus vieilles exploitations agricoles de Lorgues qui fut parmi les premières dans le Var à s'intéresser à la viticulture.

Vestiges du passé : cabanons, bergeries, pigeonniers, restanques et puits pittoresques dispersés aux quatre coins du domaine font de ce splendide site naturel une vraie perle provençale.

CÔTES de PROVENCE Rosé "**Rollier**"

2015

Magnum

2014 M

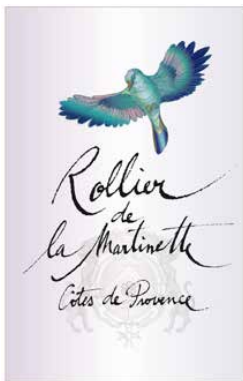
La cuvée « **Rollier** » :

Rare, le **Rollier** d'Europe est un de nos oiseaux les plus colorés. Etant migrateur, il vient sur le domaine de la Martinette peu après le débourrement de la vigne car il trouve en abondance les ressources dont il a besoin pour s'alimenter et se reproduire, et s'envole vers l'Afrique à la période des vendanges.

AOP Côtes de Provence en cuvée limitée !

Cépages : **50 % Grenache, 25 % Cinsault & 25 % Syrah.**

Dégustation : Première cuvée du Château, le **Rollier de la Martinette** se présente avec un nez intense sur le pamplemousse vert, les fruits blancs et les fruits exotiques. En bouche, l'attaque ronde et gourmande associée aux fruits d'été définit un rosé gouleyant, très rafraîchissant et consensuel. Très abordable dès à présent, on sent que dans les prochains mois, le vin ne demande qu'à se donner plus encore.



CÔTES de PROVENCE Rosé "**Château La Martinette**"

2015

Magnum

2014 M

La cuvée « **Château** » Rosé :

On peut qualifier ce vin comme un grand classique parmi les rosés de l'Appellation «**Côtes de Provence**». Ce classicisme se traduit par la précision et la richesse de sa palette aromatique, d'une part, et la sobriété de son étiquette élaborée dans la lignée de la tradition bordelaise. **Ce vin gastronomique sera l'excellent associé d'une cuisine créative moderne utilisant, notamment, les produits et épices exotiques.**

AOP Côtes de Provence

Cépages : **55 % Grenache, 20 % Syrah, 15 % Cinsault & 10 % Rolle.**

Dégustation : Sur cette cuvée destinée à la restauration, les épices et les herbes aromatiques apportées par nos vieux grenaches dominent le nez et confèrent une très belle complexité au vin. Les touches de citron et de fenouil complètent la palette aromatique. La bouche est centrée, dynamique, dotée d'une superbe longueur et s'épanouit sur une légère touche iodée en finale qui lui confère une saveur et une fraîcheur incomparable.



Alexei DMITRIEV « Château La Martinette » à LORGUES

CÔTES de PROVENCE Rosé "*Aurore sur la Moskova*" 2013



Cépages : 50 % Cinsault, 30 % Grenache & 20 % Rolle.

Conçu en guise de réponse à ceux qui affirment qu'il est impossible d'intégrer le boisé dans le vin rosé sans le dénaturer, ce vin porte un nom qui est un clin d'œil d'Alexei Dmitriev à son pays d'origine. L'écoute d'un prélude à la fois paisible et majestueux intitulé «Lever du Jour sur la Moskova» par lequel débute l'opéra «La Khovantchina» de Modest Mussorgski apportera certainement une plus-value à votre dégustation de cette micro cuvée d'exception.

Cuvée limitée à 1 500 bouteilles

Dégustation : Le nez fait preuve d'une belle complexité où s'harmonisent un joli fruité d'agrumes avec des caractères empyreumatiques et de fruits à noyaux. La bouche, dense, riche n'est pas en reste sur cette cuvée de luxe avec une touche mielleuse tendue par le tannin d'un élégant boisé fondu. La finale fraîche laisse une impression de nostalgie. Un beau prélude...

Vinification : Issu des sélections de nos plus vieilles parcelles de cinsault et de grenache. Vendanges manuelles et tri sur table en cave. Pressurage en grappes entières suivi d'un débourbage statique de 48h en cuve inox thermo régulée. Fermentation alcoolique en fûts de 500L de chai de l'Allier (30% neuf, 30% un vin, 40% deux vins). Elevage de 9 mois en fûts sur lies fines avec bâtonnages modérés.

IGP du VAR Blanc "*Cuvée Imbroglio*"

2014

Cépage : 100 % Viognier.

«**Imbroglio** n.m. – situation confuse, embrouillée, se dit aussi d'une pièce de théâtre dont l'intrigue est fort compliquée».



Nous pensons que vous êtes curieux de connaître le dénouement de cette intrigue, à savoir : comment ce cépage hors du commun qui excelle sur les collines Rhodaniennes va s'exprimer sur les sols argilo-calcaires du Centre Var ? **La réponse est en fin de bouche.**

Dégustation : Le nez de ce vin devenu emblématique s'ouvre en ce millésime 2013 sur les épices (origan, estragon) et les fruits à noyaux (pêche mûre, mangue). La bouche, aussi aromatique que le nez est rond et nerveux, rehaussée d'un zeste d'agrumes. Un **Imbroglio** d'une grande suavité !

Vinification : Vendanges entre 5h et 8h du matin. Fermentation en cuve inox thermo régulée précédée d'un débourbage statique traditionnel. Elevage sur lies fines pendant 6 mois.

CÔTES de PROVENCE Blanc "*Château La Martinette*" 2014

Cépages : 70% Rolle, 30% Sémillon



Dégustation : Le nez de cette cuvée se présente dans un registre très frais avec des notes florales de muguet, du fenouil, des agrumes et des fruits blancs. La bouche est dynamique en attaque. On y retrouve les sensations printanières évoquées par le bouquet. Discrète, dotée d'une jolie amplitude elle s'allonge au palais et s'achève sur de légers amers appétant.

Vinification : Vendanges mécaniques de fin de nuit au petit matin. Tri des raisins à la vigne, pressurage lent et délicat suivi d'un débourbage statique traditionnel de 48h à froid. Fermentation conduite en cuve inox thermo-régulée pendant 20 jours. Elevage sur lies fines de 4 mois avant mise en bouteille.

Alexei DMITRIEV « Château La Martinette » à LORGUES

CÔTES de PROVENCE Blanc "*Caviar Blanc*"

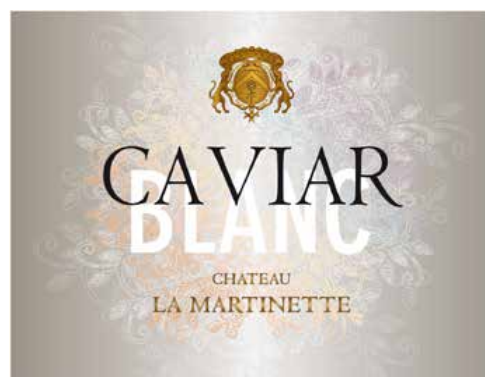
2013

Cépage : 100 % Rolle.

Vinification : Barriques de 500 L neuves et barriques de 225 L d'un vin, cuvaison de 21 jours ; pressurage direct ; Élevage sur lies durant 3 à 4 mois avec des bâtonnages réguliers dans 50 % de fûts neufs et 50 % de fûts d'un vin.

Dégustation : Au nez, le caractère minéral du vin (calcaire, pierre à fusil) côtoie le fenouil et la citronnelle. La bouche, légèrement toastée est complexifiée par les fruits blancs et le citron confit. Elle s'étire en longueur en suivant une courbe large et dynamique qui confère à la cuvée une grande élégance et beaucoup de classe.

Vinification : Vendanges manuelles et tri sur table en cave. Pressurage en grappes entières suivi d'un débordage statique de 48h en cuve inox thermo régulée. Fermentation alcoolique en fûts de 500L de chai de l'Allier (30% neuf, 30% un vin, 40% deux vins). Élevage de 9 mois en fûts sur lies totales avec remise en suspension des lies douce et modérée.



CÔTES de PROVENCE Rouge "*Château La Martinette*"

2013 ♥♥♥

Magnum 2013 M



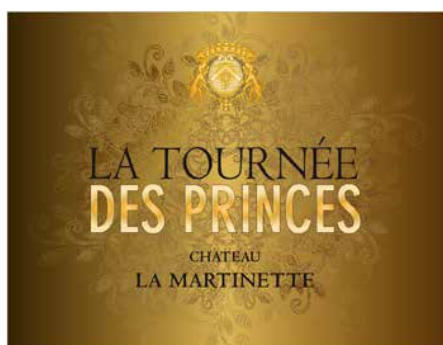
Dès le premier millésime, nous avons constaté qu'avec les raisins du vieux **Mourvèdre**, on obtient des résultats surprenants malgré le fait qu'il s'agisse d'un cépage parmi les plus difficiles à cultiver. L'analyse des sols a confirmé que le terroir de La Martinette convient particulièrement bien à ce cépage. C'est pourquoi pendant la restructuration, la part de Mourvèdre dans l'encépagement global du domaine va sensiblement augmenter. Mais aujourd'hui déjà, en goûtant ce vin, vous allez vous rendre compte que même minoritaire dans l'assemblage, le Mourvèdre domine la Syrah. En un mot, le vin « Bandol ».

Cépage : 50 % Syrah, 30 % Mourvèdre & 20 % Cabernet-Sauvignon.

Dégustation : Au nez, le caractère chocolaté est immédiat, agrémenté de notes de fruits rouges, d'humus et d'épices. La bouche est très sensuelle, harmonieuse, dotée d'un grain de tanin noble apporté par nos élevages longs. La finale lisse et mentholée est pleine de finesse et laisse une sensation de fraîcheur au palais.

CÔTES de PROVENCE Rouge "*Tournée des Princes*"

2012



Les Princes russes (frères et oncles de l'Empereur de toutes les Russies) aimaient passer l'été dans les célèbres stations balnéaires de l'Hexagone. Leur origine, art de vivre, culture et largesse faisaient toujours d'eux un pôle d'intérêt et d'attraction pour la population locale et les vacanciers. Jusqu'à nos jours, à Biarritz, Cannes, Deauville ou Dinard, on raconte de nombreuses histoires sur les extraordinaires tournées offertes par les Princes russes. **Le nom de cette cuvée limitée est censé mettre en exergue le caractère noble, distingué et généreux de ce grand vin rouge de Provence.**

Cépages : 80 % Syrah, 15 % Mourvèdre & 5 % Cabernet-Sauvignon.