

L'histoire du Domaine



Domaine des Rouges

Le Domaine des Rouges est situé dans le Var, à Vidauban, dans un triangle Aix en Provence-Fréjus-Toulon, au pied du massif des Maures. Patrice et Evelyne LEMEE en ont fait l'acquisition en 2005 de ce domaine de 10,50 Ha regroupé autour de la maison d'habitation. De 2005 à 2007, soit pendant trois vendanges, le raisin a été ramassé pour le compte d'un autre domaine et ce n'est qu'en 2008 que Patrice et Evelyne ont vinifié leurs propres raisins. Pour le premier millésime de 2008, les vins sont typiques de ce que l'on peut attendre des Côtes de Provence : frais et friands, fruités et souples, respirant le soleil. 3 cuvées ont été réalisées : deux AOC Côtes de Provence rouge et rosé, et un Vin de Pays des Maures rosé.

situé dans le Var, à



Caractéristiques du domaine

Le Terroir et la vigne :

Le terroir est limono-argileux sur les contreforts du massif des Maures. La taille manuelle se fait de janvier à avril. En hiver, un troupeau de 450 moutons participe au désherbage. Au printemps, de l'engrais organique à base de fumier de mouton est amené au sol. Un léger désherbage s'effectue uniquement sur les rangs, l'entre-rang est maintenu en alternance, soit enherbé, soit entretenu par un léger griffage.

L'ébourgeonnage des mois de mai et juin vise à ne laisser que les sarments nécessaires à une production de maximum, 50 HL par hectare. Régulièrement, les rangs sont, soit tondus pour laisser de la portance pour le passage du tracteur, soit griffés pour limiter la concurrence avec l'herbe. Les traitements sur la vigne sont fait de façon raisonnée pour limiter les problèmes de maladie de la vigne mais aussi pour respecter le plus possible les animaux auxiliaires nécessaires à un bon équilibre naturel. Nous utilisons essentiellement des produits pour lutter contre le Mildiou et l'Oïdium de la vigne. Depuis 2005, aucun insecticide n'a été utilisé sur le domaine, pour le respect des coccinelles, des cigales et de vers de terre.



Les vendanges :

Les vendanges commencent fin août, début septembre et ce, pour une durée de 15 jours. Elles se font manuellement dans des petites caisses de 30 Kg et amenées à la cave de vinification dans la demi-heure qui suit. Les vendanges commencent par les Grenaches, plus précoces, les Cinsaults sont ramassés quelques jours après. Finalement, les rouges de Syrah, de Cabernet et de Carignan sont récoltés à maturité optimum pour obtenir un vin rouge de parfaite qualité.



Vinification :

Chaque parcelle est vinifiée à part pour permettre une plus grande liberté dans le choix des assemblages. Le rosé 2009 Vin de pays des Maures, issu uniquement de Cinsault, récolté bien mûr, pour une bonne expression aromatique, après une courte macération de 2 heures, une fermentation à température maîtrisée, sur une durée de 20 jours, donne un rosé fruité, équilibré et facile à boire dès le printemps. Le rouge 2008 Côtes de Provence, à base de Carignan, Cabernet, et Syrah, issu d'une vendange manuelle, ramassé à bonne maturité, fermenté à température contrôlée, sur une courte période de 8 jours pour n'avoir que du fruit, sans un apport de tannin exagéré, pour avoir un vin rouge fruité, souple, que l'on peut consommer légèrement frais en été.



Le Rosé 2009 - Vin de Pays des Maures

Pour ce deuxième millésime de 2009, les vins sont typiques de ce que l'on peut attendre des Côtes de Provence : frais et friands, fruités et souples, respirant le soleil.

Le vin - Dégustation

Œil : Un beau rose orangé, très clair.

Nez : Beaucoup de fraîcheur et d'agrumes, c'est fin et élégant.

Bouche : Ce vin est rafraichissant. Aucune agressivité en bouche, c'est caressant. On retrouve sans excès les arômes de fruits et notamment les agrumes et une pointe d'abricot. C'est un vin parfait pour accompagner des repas ensoleillés.



Carte d'identité

Millésime : 2009

Appellation : Vin de pays des Maures

Cépage : 100% Cinsault

Temps de garde optimum : A boire dans l'année.

Les accords gourmands

Apéritifs, fruits de mer, cuisine exotique, grillades. Il est conseillé de déboucher la bouteille une dizaine de minutes avant consommation pour éliminer l'excès de gaz carbonique due à sa jeunesse mais qui évite l'oxydation du vin. Température : entre 8° et 10° mais pas moins.

Le Rouge 2009

C'est original et bien construit. Mis en bouteille en Juillet 2010 sa jeunesse est encore bien marquée mais sa structure apporte déjà une belle gourmandise.

Le vin - Dégustation

Œil : De la matière très concentrée, presque noire avec des traits violacés, signe de la jeunesse du vin.

Nez : On retrouve l'odeur du moût sur cuve signe de jeunesse. De la réglisse.

Bouche : C'est bien construit et structuré avec des tannins soyeux. Une rétro-olfaction gourmande avec un fort potentiel de fruits noirs. C'est encore jeune donc encore assez fermé mais la dégustation du millésime 2008 nous permet de présager d'un millésime 2009 remarquable.



Carte d'identité

Millésime : 2009

Appellation : Côtes de Provence

Cépage : Carignan Syrah Cabernet Sauvignon

Temps de garde optimum : A boire dès maintenant mais se gardera facilement 2 ans de plus.

Les accords gourmands

Viandes blanches, volailles, steak grillé mais, attention, pas de barbecue qui risquerait, avec les notes fumées, de gâcher la dégustation. A servir frais mais pas trop : 12° minimum.

Le Rouge 2008

C'est très original et ne ressemble pas vraiment à ce que l'on a l'habitude de voir dans cette région. Assemblage de 50% Carignan, 25% Syrah et 25 % Cabernet, c'est un vin rouge souple et fruité, peu tannique, pour être consommé rapidement sur des charcuteries, des grillades, des poissons, de la viande blanche, du chocolat.

Le vin - Dégustation

Œil : Un beau noir-rouge sombre.

Nez : Construit sur la fraîcheur, le fruit et le bois (réglisse, cannelle) c'est très gourmand avec des touches de cerises.

Bouche : Attaque fraîche, vive avec des tannins très fondus qui glissent sur le palais. Les papilles restent disponibles. Arômes très riches en fruits noirs : cassis, cerise. La finale est douce et élégante, elle ouvre l'appétit.



Carte d'identité

Millésime : 2008

Appellation : Côtes de Provence

Cépage : Carignan Syrah Cabernet Sauvignon

Temps de garde optimum : A boire dès maintenant mais se gardera facilement 2 ans de plus.

Les accords gourmands

Viandes blanches, volailles, steak grillé mais, attention, pas de barbecue qui risquerait, avec les notes fumées, de gâcher la dégustation. A servir frais mais pas trop : 12° minimum