



**VINSOBRES**

L'INSOLITE CRU DES CÔTES DU RHÔNE

**DOSSIER DE PRESSE**



**VINSOBRES**  
L'INSOLITE CRU DES CÔTES DU RHÔNE



## LE CRU INSOLITE DE LA VALLÉE DU RHÔNE

Menée par une nouvelle génération de vignerons de retour sur l'appellation, Vinsobres sort des conventions. Avec son drôle de nom, cet amusant et inspirant oxymore, Vinsobres étonne. Avec sa fraîcheur singulière dans cette région chaude de Drôme Provençale, Vinsobres surprend. Aux yeux des amateurs et des professionnels qui recherchent des vins atypiques, amusants mais sérieux, Vinsobres répond à ce casting aussi perché que son vignoble.

### QUEL DRÔLE DE NOM !

Insolite par son nom, l'appellation Vinsobres interpelle, suscite la curiosité, fait parfois sourire. L'amateur de vin est surpris par ce nom atypique tandis que le professionnel est étonné par cette fraîcheur singulière. Porté par une nouvelle génération de jeunes vignerons de retour sur l'appellation, Vinsobres sort des codes et offre un discours aussi plaisant et rafraichissant que ses vins. Cet amusant et inspirant oxymore est une fierté pour les vignerons. Il traduit les valeurs collectives de l'appellation : la convivialité, la sobriété naturelle, l'insolite et démontre que dans le monde du vin, il est possible d'être sérieux sans se prendre au sérieux.

### UNE APPELLATION « PERCHÉE »

À une altitude moyenne de 300 mètres, Vinsobres est un village « perché » de la Drôme Provençale, ébouriffé d'un courant d'air frais venu de l'Est, l'époustouflant « Pontias ».

Fièremment installé dans un amphithéâtre de vignes avec les pré-Alpes en toile de fond, Vinsobres délivre ses secrets. En effet, l'insolite se dévoile dès l'entrée du village lorsque le visiteur, touriste ou amateur, découvre que Vinsobres n'est pas une marque de vin mais bien un nom de commune vigneronne.

L'insolite se poursuit en cave lorsque ce même visiteur déguste les vins surprenants de fraîcheur et de profondeur. Le vignoble bénéficie d'une situation géographique très particulière. Le cru Vinsobres est situé le plus au nord de la partie méridionale des Côtes du Rhône et il profite d'un important encépagement en Syrah. Les vins sont reconnus pour leur étonnante fraîcheur et un fruité incomparable au regard de son climat méditerranéen.

# CE MÉRIDIONAL À L'ACCENT DU NORD



« Comme un vent de fraîcheur sur le vignoble français, les vins de Vinsobres sont un appel à la découverte, à l'inédit, des vins pépites au rapport qualité - prix incomparable. »



## UN TERROIR D'ALTITUDE

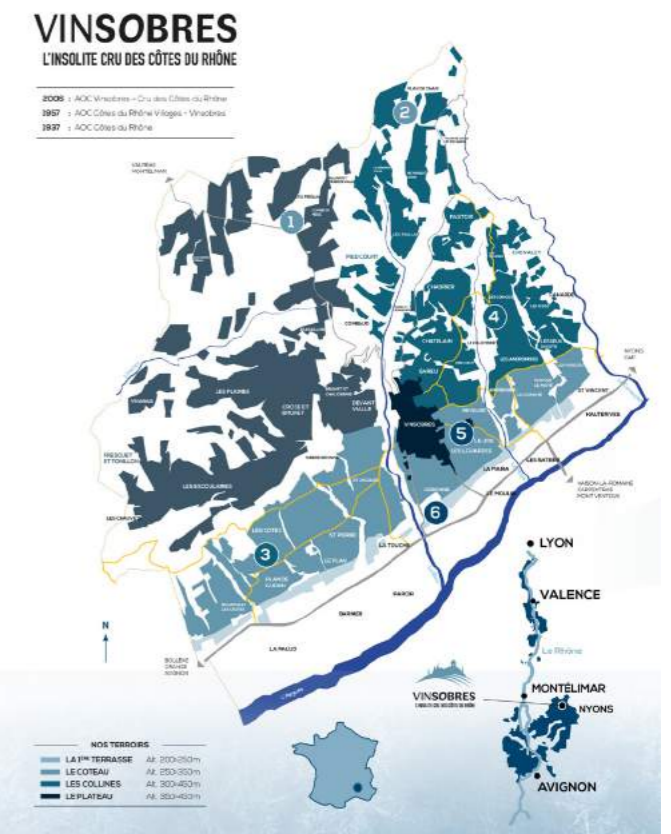
Vinsobres bénéficie d'un positionnement géographique atypique et favorable faisant de lui, un cru méridional à fortes consonnances septentrionales. Le vignoble de Vinsobres est perché à une altitude allant de 200 à 450 mètres, en terrasses, face au Mont Ventoux. Un véritable microclimat protège le village et son amphithéâtre de vignes. Les étés chauds et secs caractérisent son identité méridionale tandis que les vents locaux, le Mistral et le Pontias, provenant des massifs environnants rafraîchissent les nuits et offrent un berceau naturel des plus propices à la syrah, ce cépage typique des grands vins rouges de la Vallée du Rhône nord.

## UNE FRAÎCHEUR NATURELLE

Cet ensemble de facteurs favorables est unique pour un cru de la région. Il offre des vins gourmands, élégants et agréables à boire alliant la finesse des crus du Nord et le caractère des crus du Sud. Les vins de Vinsobres se distinguent par une fraîcheur exceptionnelle et une qualité des tanins incomparable aux appellations voisines. C'est l'empreinte des grands vins rouges aux capacités de vieillissement.

## UNE SIGNATURE ŒNOLOGIQUE

Les caractéristiques gustatives présentent une forte similitude d'un millésime à l'autre ce qui confirme l'effet terroir sur l'expression des vins de Vinsobres. Le profil gustatif est bien équilibré, le gras et la rondeur apportés par l'alcool et le glycérol viennent enrober les tanins et contribuent à une sensation de volume et de générosité. La persistance aromatique est excellente et témoigne des qualités organoleptiques de ces vins.



# CRU GLACÉ

## SORBET BISTRONOMIQUE DE VINSOBRES

Portée par la fraîcheur de ses vins et une inspiration décalée, les vignerons de Vinsobres innovent et présentent leur Cru glacé, le premier sorbet bistronomique à base de vin. Un vent de fraîcheur souffle sur cette appellation qui n'a pas fini de surprendre.

### CRU GLACÉ, PLUS QU'UNE GLACE, LE SORBET BISTRONOMIQUE DE L'APPELLATION

Avec son drôle de nom, cet amusant et inspirant oxymore, Vinsobres étonne. Avec la fraîcheur singulière de ses vins dans cette région chaude, Vinsobres surprend. Désormais avec *Cru glacé*, Vinsobres régale. Plus qu'une glace, *Cru glacé* est un sorbet bistronomique. Création originale et artisanale, à faible teneur en alcool (5,8%), ce sorbet sublime la fraîcheur des vins et ouvre des instants de consommation différents. Gourmand et rafraîchissant, il sait se faire apprécier hors repas, en balade, en ville ou en vignes. Pourtant, c'est bel et bien à table qu'il délivre des perspectives culinaires innovantes. Au milieu d'un repas, il rafraîchit et invite volontiers à la dégustation d'un verre de Vinsobres. En dessert, il étonne et prolonge le voyage gustatif d'une belle longueur finale douce et fruitée.

### GOURMAND POUR LE GRAND PUBLIC AMATEUR, INTRIGANT POUR LES PROFESSIONNELS

Le grand public amateur de vin se laisse souvent surprendre par l'originalité du nom de l'appellation. Il se laisse désormais séduire par la gourmandise de son sorbet avant de découvrir la fraîcheur

et la finesse de ses vins. Vinsobres s'adresse à celles et ceux qui veulent sortir des sentiers battus du monde du vin et pour cela, nul besoin d'être un expert pour en apprécier les saveurs. Déjà conquis par le caractère atypique des vins de l'appellation Vinsobres, les professionnels, restaurateurs et sommeliers, découvrent un nouvel instant de consommation bistronomique totalement désaisonné. Telle une expérience gustative de la dégustation du vin et du sorbet sans nécessairement chercher l'accord, *Cru glacé* permet à la restauration bistronomique de proposer une transition gourmande vers un verre de Vinsobres à table.

### CRÉATION ORIGINALE ET ARTISANALE

*Cru glacé* est un sorbet bistronomique artisanal à base de vin rouge de l'appellation Vinsobres, un assemblage Syrah-Grenache. Imaginé par les vignerons de l'appellation et créé par un artisan glacier chocolatier local, le sorbet est produit sans colorant, sans ajout d'arôme, sans lactose, sans conservateur. Déguster une bouteille de Vinsobres, c'est lever son verre à d'étonnantes découvertes, déguster *Cru glacé*, c'est conjuguer fraîcheur et élégance, le savoir-faire des vignerons de l'insolite.

En vente sur l'appellation à partir de 9€



NOMBRE DE STRUCTURES  
..... **33** .....  
DONT **3** COOPÉRATIVES

PASSAGE EN CRU  
**2006** 

#### ENCÉPAGEMENT

- GRENACHE : **70%**
- SYRAH : **25%**
- MOURVÈDRE : **5%**

 CRU VINSOBRES  
**100% ROUGE** 

#### TERROIRS : 4

- LA PREMIÈRE TERRASSE
- LE CÔTEAU
- LES COLLINES
- LE PLATEAU

#### ALTITUDE MOYENNE

**300m**

#### POINT CULMINANT

**420m**

#### SUPERFICIE

**1375 HA**

#### PRODUCTION

**20 000 HL**

#### PRIX MOYEN

**9€**

#### GARDE

**7 À 12 ANS**

 **BIO**  
**30%**

### DESCRIPTIF DE DÉGUSTATION

- L'équilibre se déplace tout naturellement en fonction de l'âge des vins.
- Fruits frais « **cerise et cassis** » pour les vins jeunes.
- Fruits transformés « **confitures cassis, griotte** », « **épices, aromates** », « **poivre** » pour les vieux millésimes.
- Le cortège aromatique est nuancé de notes « **empyreumatique : grillé, fumé** », amplifiées par l'élevage en bois pour certains vins.



**L'INSOLITE**  
.....  
**A DÉSORMAIS**  
.....  
**UN NOM:**  
**VINSOBRES !**



**VINSOBRES**  
L'INSOLITE CRU DES CÔTES DU RHÔNE

**Agence SOWINE**

Christopher RENVOISÉ – 06 64 11 87 56 – christopher@sowine.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION