

CERTAINS DISENT «QUEL DRÔLE DE NOM»... NOUS CLAMONS VINSOBRES!

A ceux qui veulent sortir des sentiers battus de la Vallée du Rhône, nous incarnons nommément la singularité faite vin. Un Nom insolite, un Cru remarquable : Vinsobres.

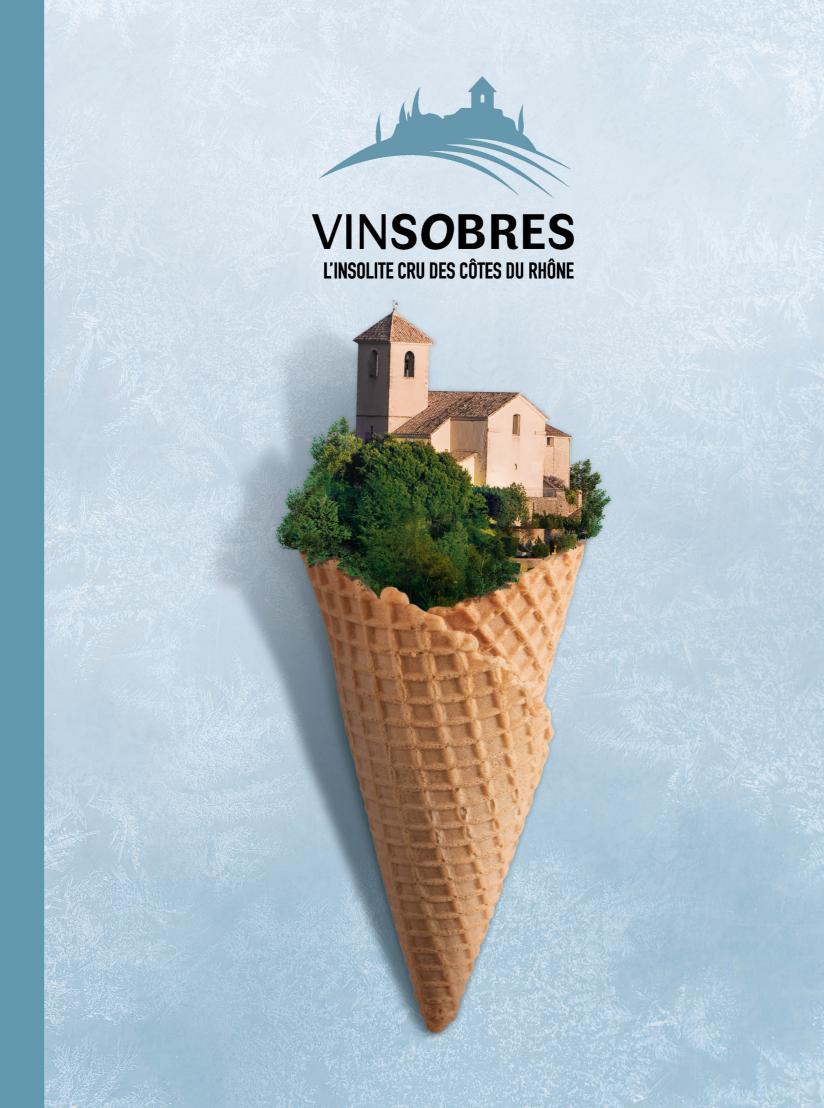
Amusant oxymore, Vinsobres est un village de vignerons ancré de traditions et fièrement dressé au coeur de notre appellation éponyme. Aussi «perché» que son nom, Vinsobres est suspendu à une altitude moyenne de 300m et se dévoile comme le berceau d'une surprenante fraîcheur. À l'horizon, les pré-Alpes se dessinent aux sommets de nos coteaux. Les valons encadrent un extraordinaire amphithéâtre de vignes et de lavandes parsemés de cours d'eau qui imprègnent la richesse de nos terroirs. Grâce au légendaire vent local, le Mistral, dont le souffle bienveillant revigore nos raisins et illumine nos paysages, nous vous convions dès lors à une dégustation toute en finesse.

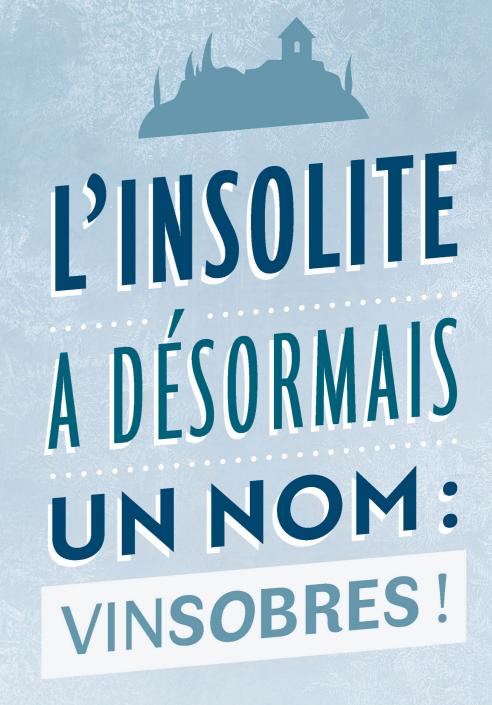
Vinsobres est le résultat de l'alliance d'une certitude de qualité rhodanienne et d'une différentiation marquée par la fraîcheur. Vinsobres consacre un précieux encépagement en Syrah, cette perle noire aussi finement épicée que colorée sur nos terroirs de la Drôme Provençale.

Déguster une bouteille de Vinsobres, c'est lever son verre à d'étonnantes découvertes, s'émoustiller d'inattendues sensations et en fin d'exploration, offrir un voyage improbable à vos papilles! Faire conjuguer fraîcheur avec élégance, c'est notre savoir-faire de vignerons de l'insolite. Vinsobres, au haut rang de «Cru» des Côtes du Rhône témoigne l'ancrage de nos vins dans la modernité.

L'INSOLITE A DÉSORMAIS UN NOM : VINSOBRES.

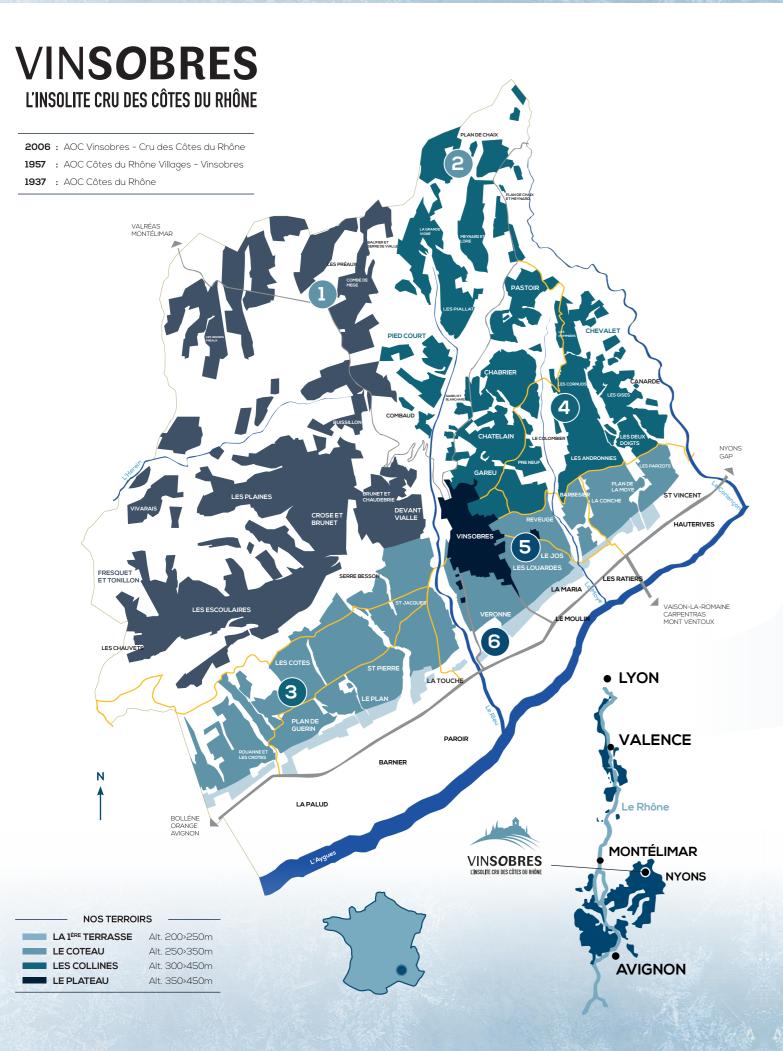








GÉOLOGIE ET TERROIRS



L'AOC Vinsobres possède une implantation singulière au sein de la Vallée du Rhône méridionale en raison principalement de son positionnement géographique (au nord de cette dernière) et sur des terroirs d'altitude.

Le savoir-faire des vignerons de l'appellation ainsi que la qualité de leurs terroirs a permis la consécration de l'AOC Vinsobres en tant que Cru des Côtes du Rhône en 2006 (exclusivement pour les vins rouges dont le rendement maximal a été fixé à 38hl/ha). L'association des cépages nobles que sont le Grenache, la Syrah et le Mourvèdre permet une palette nuancée des vins de l'AOC Vinsobres.

Nous pouvons subdiviser en deux grandes familles les vins de l'AOC Vinsobres dont le dénominateur commun réside dans leur fraîcheur.

Des vins fruités et savoureux

Les vins de l'AOC Vinsobres expriment pleinement leur identité en raison de leur complexité aromatique et de leur gourmandise. Ces vins harmonieux se caractérisent par un nez mûr et épicé, un volume intense de fruits et des tanins présents mais finement tramés. La finale fraîche et digeste renforce la générosité et le « plaisir ».

Ces vins bénéficient généralement d'un vieillissement en cuves béton révélant l'intensité et la persistance du fruit en bouche mais aussi son équilibre.

Des vins puissants et structurés

Les vins de l'AOC Vinsobres ont une bonne aptitude au vieillissement, a fortiori pour les vins qui ont connu un élevage spécifique en barriques de chêne, en foudres ou en demi-muids. Ils évoluent favorablement avec le temps et s'affinent au cours de leur élevage. Ces vins concilient généralement concentration. équilibre et finesse. structurés et longs en bouche, ils offrent un bouquet riche, aux arômes fins et épicés (poivre noir).

La « patience » est le maître-mot afin d'apprécier la quintessence de ces vins à l'optimum de leur maturité dont la garde peut excéder sans difficulté les 10 ans.

Les vins de l'AOC Vinsobres s'accordent à merveille avec une cuisine provençale traditionnelle : agneau, gibier, olive, truffe...

Ils sauront ravir les papilles des consommateurs en toute occasion et réserveront une aptitude certaine au vieillissement.

Plan de Chaix Les Préaux Les Cornuds 330 m de cailloutis et de **VINSOBRES** QUATERNAIRE QUATERNAIRE Eyques, altéré 25 GE ERRE E GOD 1093-1200-1200 and the second second valuable and a second behalf MIOCÈNE SUPÉRIEUR Puissante épaisseur de cailloutis et de marnes d'origine fluviatile. Les cailloutis sont de plus en plus abondants vers le haut, où existent des sols rouges anciens (paléosols) PLIOCÈNE Marnes grises et bancs de Marnes bleues marines recouvertes par les cailloutis d'origine fluviatile colluvions et les terrasses auaternaires.

UARTIER **LES PRÉAUX**

Paramètres déterminants :

narnes et de cailloutis miocènes

(3) QUARTIER LES CÔTES

Paramètres déterminants :

sol et sous-sol constitués de marnes miocènes (bonne réserve hydrique éléments métalliques) altitude assez élevée

faible recouvrement des colluvions

(5) quartier **Le Jos**

Paramètres déterminants :

Sol et sous-sol constitués de cailloutis quaternaires calcaires, peu argileux, altérés - en suface sol brun méditérranéen - faible altitude

DUARTIER **PLAN DE CHAIX** Production: 20 000 HL

Paramètres déterminants :

ol et sous-sol constitués de **marnes sables** et de cailloutis pliocène onne réserve hydrique + élémer



Paramètres déterminants :

sol et sous-sol constitués de marnes faiblement caillouteuses (bonne réserve hydrique + éléments nétalliques)

Paramètres déterminants :

à gris - faible altitude

Sol et sous-sol constitués de cailloutis quaternaires calcaires, peu argileux peu altérés - en suface, sol brun clair

(6) QUARTIER **VÉRONNE**

altitude moyennement élevée - le narnes favorise le développemer



Superficie: 1375 HA

AOC VINSOBRES 8, rue Gironde 26110 Vinsobres

Chiffres clés de l'AOC Vinsobres

Opérateurs : 30

Tél: 09 61 59 48 14 E-mail: comite-vignerons-vinsobres@orange.fr 1 Vinsobres-Cru-des-Côtes-du-Rhône www.vinsobres.fr