

# HAUT DE L'AUTIN

*rosé*

**Appellation :**  
AOC Coteaux Varois en Provence.

**Cépages :**  
grenache, cinsault, syrah, rolle.

**Nature des sols :**  
argilo-calcaire (dominante argileuse).

**Altitude des vignes :** 350-380 m.

**Potentiel de garde :** 3-4 ans.

**Température de service :** 10°-12°C.

**Suggestions d'accompagnement :**  
gigot d'agneau à la crème d'ail, petits farcis  
niçois, tajine à l'abricot, langouste grillée,  
escargots à l'ail.



Cette cuvée d'excellence est née de la passion que la famille Rouy voue au rosé. C'est là ce que l'on appelle « un vin de terroir ». Sa production est aussi modeste – 6000 bouteilles seulement – que ses qualités sont grandes. C'est qu'on a mobilisé pour elle tout le savoir-faire du Château d'Ollières. Quatre parcelles, des « terres blanches » très calcaires, recensées sur le cadastre sous le nom commun de « l'Autin », ont été sélectionnées pour la finesse et la minéralité qu'elles apportent. Une sélection qui ne doit rien au hasard. Pendant plusieurs années, Charles Rouy a vinifié chaque cépage, chaque parcelle dans de petites cuves spécifiques pour confirmer leurs prédispositions à faire de grands vins.

Il fallait optimiser le capital légué par la Nature. De la vendange à la mise en bouteille, le Château d'Ollières a donc mis en place des méthodes d'une rigueur, d'une précision comme seules la haute couture ou l'horlogerie les exigent. Les vendanges sont nocturnes, organisées lors des nuits les plus fraîches de la période de vendange afin de pouvoir faire macérer les raisins sous inertage à 5-6° C. Cette température permet de laisser macérer le moût avec les pellicules du raisin. Or, qui dit macération longue dit jolie extraction aromatique.

Le pressurage se fait également sous inertage total et avec un minimum de trituration. Les baies et le jus ne sont donc pas en contact avec l'air ambiant, préservant les moûts de toute oxydation préjudiciable aux arômes et à la couleur. De ce pressurage, on ne gardera finalement que les meilleurs jus avant de lancer la fermentation. Réalisée en mono-cépage, cette opération se fait à très basse température (12-13° C). On peut ainsi l'étaler sur 6 à 8 semaines et obtenir complexité et matière sur ce rosé.

Mais attention : 20% des moûts sont vinifiés en barrique d'un vin. De nombreux bâtonnages sont alors effectués pour remettre les lies fines en suspension et extraire ainsi du gras. Une fois le vin terminé, un travail ambitieux d'assemblage, mené avec des œnologues et dégustateurs confirmés, permet d'offrir un rosé à l'équilibre quasi parfait, un vin digne des plus grandes tables.