HAUT DU PRIEURE

rouge

Appellation :
AOC Coteaux Varois en Provence

Cépages :
syrah, cabernet sauvignon
(sélection parcellaire).

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

Altitude des vignes : 390 m.

Potentiel de garde : 10-12 ans.

Température de service : 17-18°C.

Suggestions d'accompagnement : magret de canard grillé, pavé de biche, civet de lièvre, tournedos Rossini.

Son nom évoque des ermitages monastiques présents sur le domaine jusque dans les années 1950. Mais son histoire est bien plus récente : le Haut du Prieuré a vu son premier millésime en 2007, à la suite d'une vraie démarche de terroir. Dès 2004, à peine installée sur ses terres varoises, la famille Rouy a en effet entrepris la cartographie de ses terroirs. L'idée : connaître le rendu de chaque parcelle, vérifier la pérennité de leurs qualités et leurs caractéristiques pour vinifier à part les baies nées des meilleures terres. Trois petites parcelles portant syrah et cabernet sauvignon, se sont tout particulièrement distinguées.

Leurs sols argilo-calcaires amènent chacun des cépages au sommet de ses qualités. Ainsi., le cabernet sauvignon, qui affiche d'un millésime à l'autre une très belle maturité, produit la structure, l'ossature d'un vin puissant et équilibré. La syrah, elle, donne du volume en bouche, de la rondeur, du plaisir de l'élégance et de la fraîcheur au vin.

Si la terre est favorable, le ciel, lui, est généreux. L'altitude du vignoble se traduit par de grandes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit. Un avantage certain… La fraîcheur nocturne va en effet conférer au Haut du Prieuré beaucoup de finesse et d'élégance. L'ensoleillement méditerranéen conjugué à l'effet bénéfique du mistral va lui apporter force et puissance.

Les raisins sont égrappés, font une macération pré-fermentaire à froid de 3 jours, puis sont vinifiés en mono-cépage, dans de petites cuves ouvertes permettant quelques pigeages manuels. Les cuvaisons vont de 4 à 5 semaines. Suit un élevage de 18 mois en barrique. Pour que le boisé ne supplante pas les arômes naturels du vin, seuls 20% de ces fûts sont neufs.

Fruit de l'excellence et de la passion, ce seigneur de la Provence a un potentiel de garde de 10 ans mais exprime déjà, après quelques années, des tannins veloutés et une expression aromatique riche. Un nectar aussi élégant qu'il est rare : la production n'excède pas 5 000 bouteilles.