



DOSSIER SPECIAL FESTIVALS : VACQUEYRAS

Les vins au Festival d'Avignon

Pour la quatorzième année consécutive, le légendaire Festival d'Avignon a sélectionné les vins de Vacqueyras pour être la cuvée spéciale du Festival. Lors d'une dégustation à l'aveugle fin mars 2011, un jury de professionnels du vin a choisi la cuvée rouge «Le Clos» 2007 du Domaine Montirius, le blanc 2009 du Domaine Le Clos des Cazaux et le rosé 2010 du Domaine Le Couroulu.

Et les gagnants sont ...

Domaine Montirius, géré par le couple Christine et Eric Saurel, toujours prêts à partager avec un enthousiasme communicatif, les aspects les plus holistiques de la vinification et de la dégustation. Le nom du domaine est une « compression » de ceux de leurs enfants : Manon, Justine et Marius. La cuvée Le Clos vient de 8,5 hectares de vignes qui se situent sur le plateau de la Garrigue, où les précipitations sont faibles, avec un important ensoleillement et un mistral présent. Les racines poussent en profondeur vers le bas par trois couches sur un sol : calcaire, argileux (argile bleue) et sablonneux. A quantité égales de Grenache et de Syrah, Le Clos 2007 est intensément coloré et a un nez fruité dense et extravagant, légèrement fumé, et soyeux dans sa structure.

Wines for the Avignon Festival

For the fourteenth year running, the legendary Avignon Festival has chosen Vacqueyras for the Festival's cuvées. At a blind tasting in late March, a jury of wine professionals chose the red cuvée "Le Clos" 2007 from the Domaine Montirius, the 2009 white from the Domaine Le Clos des Cazaux and the 2010 rosé from the Domaine Le Couroulu.

And the winners are...

Montirius is run by an infectiously enthusiastic couple, Christine and Eric Saurel, who are always ready to talk about the more holistic aspects of wine making and tasting. The estate's name is a compression of those of their children Manon, Justine and Marius. The Clos comes from 8.5 hectares of vines on the garrigue plateau, where rainfall is low, the sun is bright and the wind strong. The roots push down through three layers of soil: stony garrigue, blue clay and sands. From grenache and syrah in equal quantities, the 2007 is intensely coloured and has an extravagantly dense and fruity nose, even slightly smoky. It is silky in structure. The Domaine has been biodynamic since 1997.

Made from low yielding vines of clairette (60%), grenache blanc (20%) and roussane (20%) grown on sandy soils, the white Clos des Cazaux 2009 has aromas of spring flowers, pear and peach. Although mouth-filling, it is refreshingly dry. The brothers Jean-Michel and Frédéric Vache, the last generation in three centuries of winemakers in the family, prefer to age this wine in stainless steel vats rather than oak barrels to retain a crisp, fruity style.

