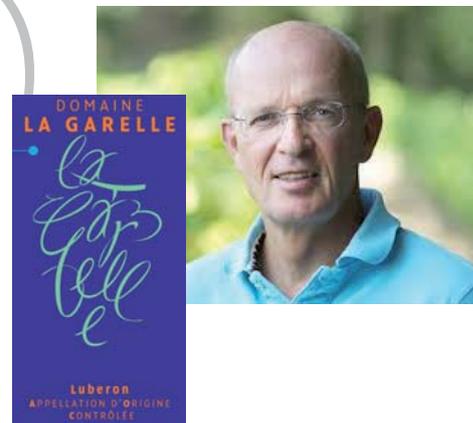


- > **Domaine** : Domaine La Garelle
- > **Vigneron** : Alain Audet
- > **Ville** : Oppède
- > **Région** : Rhône
- > **Appellation(s)** : Lubéron, Vin de Pays
- > **Surface cultivée** : 20 ha
- > **Vol. de production** : 90 000 btles
- > **Terroir(s)** : argilo-calcaire caillouteux à grande amplitude thermique.



La philosophie du domaine :

L'équipe du domaine travaille avec tout son savoir-faire et sa passion à la mise en valeur de ce terroir particulier. Son objectif : l'élaboration de vins de caractère, aux arômes subtils et aux saveurs équilibrées. Produire avec les procédés modernes des vins de qualité en respectant les caractéristiques de notre terroir.

Mode de conduite de la vigne, vinification et élevage :

Dès les vendanges terminées on procède au labour d'automne, puis à un prétaillage avant la taille de ceps qui commencera en décembre. L'automne est la période de l'élevage et de la fermentation malolactique. Tous les vins seront ensuite soutirés plusieurs fois durant l'automne et l'hiver. La taille des ceps occupe une grande partie de l'hiver. Les sarments taillés sont broyés, et sont utilisés pour apporter aux sols de la fumure organique. C'est pendant les mois de décembre et janvier que s'effectuent les soutirages * des vins blancs et rosés, l'assemblage des cuvées, puis la mise en bouteille en février. Suivront les soutirages des vins rouges en mars. En avril s'effectuent le labour de printemps et l'attachage des souches. En mai et juin, c'est le moment du débourgeonnage (enlever les bourgeons inutiles ainsi que les rejets) et du palissagedes rameaux. Dès le début du printemps, en avril, les vins rouges sont assemblés. Le dernier soutirage des vins rouges se fait en juin. Juillet est l'époque de l'écimage et de l'effeuillage, suivis de l'égrappage et de la maîtrise de l'enherbement. Dès mi-août, la maturité des grains est contrôlée régulièrement. Les vendanges s'échelonnent de fin août à fin septembre en fonction des cépages. Selon les cuvées, les grappes sont vendangées mécaniquement ou manuellement. Vinification à basse température pour les vins blancs et rosés. Macération courte pour vins rouges fruités et plus longue pour vins plus corsés avec élevage en fût de chêne français.

Quelques références :

Concours Agricole de Paris, Concours IWC, Concours de Grands vins de France Macon, Gilbert et Gaillard, Concours des vins d'Orange, Tasted Magazine ...



NOS VINS

Vin de Pays de Vaucluse
(Chardonnay 85%, Vermentino 15%)

Vin de Pays de Vaucluse
(Viognier 100 %)

Lubéron La Cuvée Du Solstice Blanc
(Vermentino 90%, Ugni blanc 10%)

Lubéron La Cuvée Du Solstice Rosé
(Syrah 60%, Grenache 40%)

Lubéron La Cuvée Du Solstice Rouge
(Grenache 40%, Syrah 40%, Carignan 20%e)

Lubéron Réserve (Syrah 60 %, Grenache 40 %)

Lubéron Grande Réserve
(Syrah 70 %, Grenache 30 %)