

AOC RASTEAU

Emilie RACHENNE
1 Place de l'Église
84 110 Rasteau
Tel : 09 62 50 02 16
Fax : 09 71 70 58 58
syndicatdesvignerons@rasteau.fr

CONTACT PRESSE **We agency**

17 rue de Javel 75015 Paris
www.we-agency.fr
01 44 37 22 44

Julie HAGET
julie.haget@we-agency.fr



© Lionel Moulet

DOSSIER DE PRESSE



**Rasteau, un Cru des Côtes-du-
Rhône « Corps & Âme »** P. 02

**Rasteau : un village...
2 Crus** P. 04

**Il était une fois
Rasteau** P. 06

**Rasteau,
l'expression d'un terroir coloré
et d'une nature généreuse** P. 10

**Festivités,
des moments de partage
et de convivialité à Rasteau** P. 14

**Répertoire
des producteurs et des négociants** P. 16

Rasteau, « Lou Rasteu » en provençal,
tire son nom d'une terre à la typologie singulière.
Les collines environnantes se creusant de combes
pour former des éperons, laissent imaginer
les dents d'un râteau.

Rasteau, un Cru des Côtes-du-Rhône « Corps & Âme »



Rasteau. Un Cru de la Vallée du Rhône Méridionale, né de la persévérance des vignerons, du partage d'un savoir-faire au sein d'un collectif fort et la générosité d'un terroir. Un Cru qui occupe désormais une place de choix aux côtés de Châteauneuf-du-Pape, Côte-Rôtie ou Gigondas, respectant un cahier des charges strict imposé par l'Appellation d'Origine Contrôlée.

Les vins de Rasteau sont à l'image de ses vignerons : intenses et sincères, ils se donnent sans compter pour mieux rappeler l'essence des choses. Rasteau, c'est un Cru charnel à l'esprit généreux. Un vin profond dont le terroir aux argiles bleues conjugue richesse et finesse. Un vin vrai, entier, qui réconcilie la force de l'être et de l'esprit.

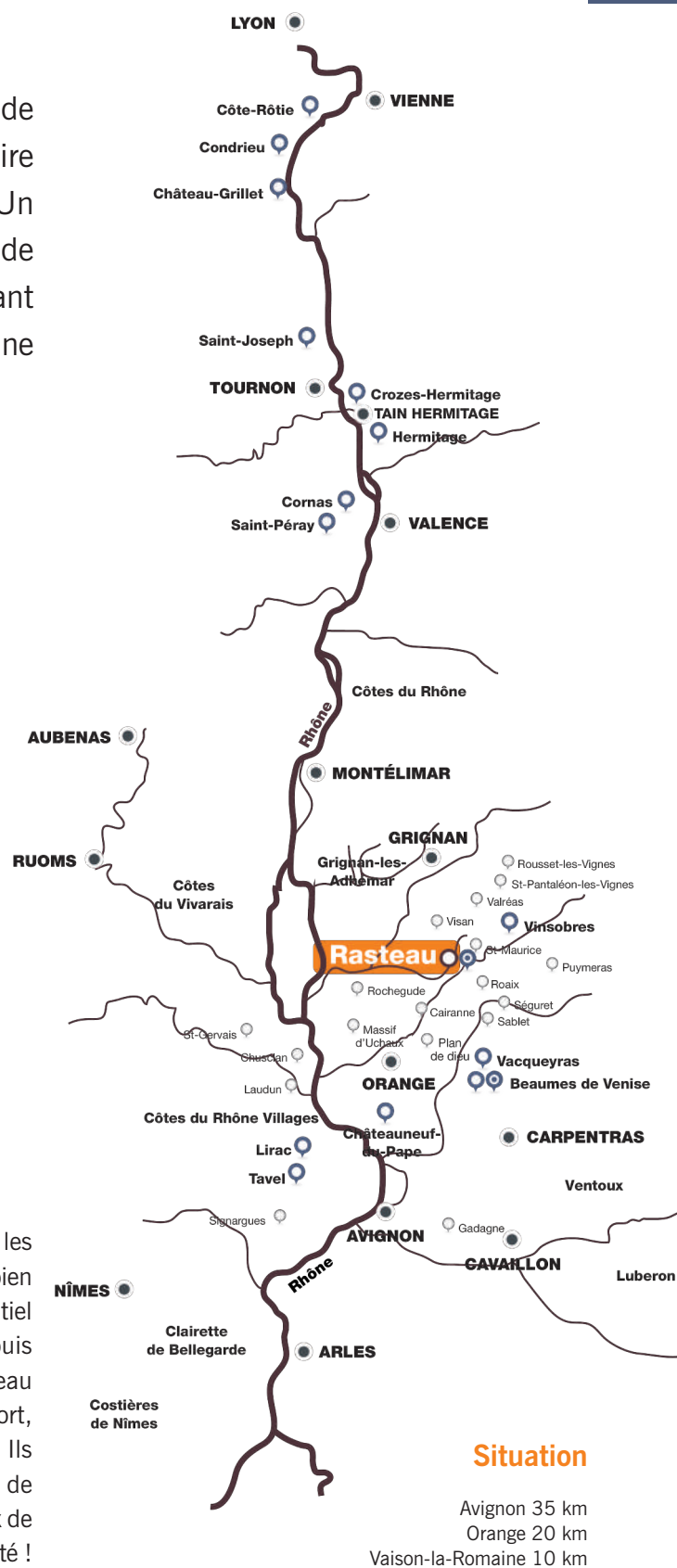
Le vin Corps et Âme.

Dans les vignes de Rasteau, le Grenache Noir partage la terre avec la Syrah et le Mourvèdre. Le Grenache, cépage dominant du terroir, confère aux vins rondeur et générosité.

La Syrah, aux arômes de fruits rouges apporte élégance et complexité.

Le Mourvèdre situé sur les terroirs les mieux exposés, fournit des tanins bien définis, apporte puissance et potentiel de vieillissement. Appréciés depuis des décennies, les vins de Rasteau sont connus pour leur caractère fort, intense et marqué par le fruit. Ils s'imposent aujourd'hui auprès de consommateurs gourmands, curieux de découvrir des vins d'une forte typicité !

Fiers de leur appellation, reconnue en Vallée du Rhône et partout en France, les vignerons de Rasteau ont su conserver les caractères propres du Cru et l'identité des vins, tout en ayant la vocation de devenir le 3^e Cru du Rhône méridional.



Situation

Avignon 35 km
Orange 20 km
Vaison-la-Romaine 10 km

Autoroute
A7 et A9
sorties Orange ou Bollène

Aéroports
Avignon 40 km
Nîmes 80 km
Marseille 135 km

Gare TGV
Avignon 35 km
Orange 20 km

Rasteau : un village... 2 Crus

De ce terroir unique naissent ces 2 Crus :
le Vin Doux Naturel Rasteau
et l'AOC Rasteau en vin rouge sec.

Pour valoriser cette terre où seule la vigne est cultivée, les vigneron, unis par la passion et la fierté de leur savoir-faire, se sont mobilisés pour obtenir la reconnaissance attendue en AOC. Chose faite en 1944 pour les Vins Doux Naturels Rasteau. En 2010 c'est la consécration, la récompense d'un travail de dur labeur : les vins rouges secs de Rasteau obtiennent l'AOC en nom propre. Après trente années de persévérance, ces vins ont su se distinguer par leur qualité et confirmer la richesse du terroir pour accéder enfin au statut de Cru des Côtes-du-Rhône.

Chiffres Clés

AOC Rasteau

Décret du 24 Novembre 2010

Aire géographique

Commune de Rasteau

Superficie en production

898 Ha (moyenne 2010-2014)

Couleur

Rouge 100%

Vendange

Manuelle principalement

Production annuelle

30 515 hl (moyenne 2010-2014)

AOC Vin Doux Naturel Rasteau

Décret du 4 Janvier 1944

Aire géographique

Commune de Rasteau + 20 parcelles sur Cairanne et Sablet

Superficie en production

35Ha (moyenne 2010-2014)

Couleur

Moyenne 2010-2014 : Rouge (40 %), Rosé (57 %) et Blanc (3%)

Vendange

Manuelle

Production annuelle

967 Hl (moyenne 2010-2014)

La réglementation des Appellations Rasteau

Rendement maximal autorisé en :

- AOC Côtes-du-Rhône : 51 hl/Hectare
- AOC Rasteau : 38 hl/Hectare
- Rasteau Vin Doux Naturel : 30 hl/Hectare

AOC Rasteau : règles de proportion à l'exploitation

- Grenache Noir : supérieur ou égal à 50%
- Mourvèdre Noir et Syrah Noir : supérieur ou égal à 20%
- Cépages accessoires : inférieur ou égal à 15%
- Cépages blancs : inférieur ou égal à 5%

AOC Vin Doux Naturel Rasteau : règles de proportion à la parcelle

- Grenache Noir/Gris/Blanc : supérieur ou égal à 90%
- Cépages accessoires : inférieur ou égal à 10%

Les appellations Rasteau sont soumises à des contrôles analytiques et organoleptiques effectués tout au long de l'année par un laboratoire agréé.

L'histoire de Rasteau
est celle de vignerons
passionnés, fiers
du travail accompli
et déterminés à faire
reconnaître leur vin.

Il était une fois Rasteau

Rasteau, un terroir convoité

Des traces de thermes romains et d'amphores retrouvées confirment la présence de civilisations romaines et sans doute la naissance présumée de Rasteau à partir de – 30 avant J.C. Les premiers vins doux Voconces – dont celui de Rasteau – seront découverts en 70 après J.C.

Au Moyen Âge cette terre ancestrale de vignobles et de vigneron, source de profits, restera sous la tutelle du monde ecclésiastique malgré la pression des puissants seigneurs de l'époque qui ont, à maintes reprises, tenté de s'en emparer. Jusqu'au XIV^{ème} siècle l'église et les évêques de Vaison-la-Romaine feront de Rasteau leur plus important fournisseur de vin.

L'époque des croisades sera impitoyable pour le village qui évitera pourtant la terrible peste de 1597. Affaiblis, les villageois se retranchent derrière les remparts de leurs fortifications. L'habitat rural, hors des murs fortifiés, ne fera son retour qu'au XIX^{ème} siècle.

Grâce à leur courage passionné et leur ténacité, les vignerons de Rasteau ont su donner corps à ce fabuleux terroir qui vit aujourd'hui dans la douceur de ses précieux nectars.

Rasteau, un village aux couleurs médiévales

Rasteau, c'est un petit village médiéval au charme typiquement provençal ; un véritable tableau de maître où règne l'atmosphère des temps passés. À travers les ruelles caladées menant à l'enceinte fortifiée du Moyen Âge et aux ruines d'un ancien château, chacun se verra transporté au cœur d'une histoire riche et passionnante.



© Christophe Grilné

Le village a su conserver les vestiges du Moyen Âge à travers ses ruelles, ses ruines et ses églises. Au cœur du village, sur la place de l'Apparent, légèrement ombragée par des platanes centenaires, demeure le charme d'antan.

Au XVIII^{ème} siècle, Mademoiselle de l'Apparent légua ce terrain à la commune, avec pour seule exigence qu'il reste un lieu de vie destiné aux jeux des enfants et aux loisirs de tous. Aujourd'hui encore, il est le lieu de toutes les rencontres festives.

Rasteau, le village aux trois clochers

Terre d'Evêché, Rasteau a su garder les vestiges d'une histoire marquée par un monopole essentiellement religieux. Ainsi on le nomme le village aux trois clochers. Pour admirer le paysage, rien ne vaut un détour par le vieux village où chacun pourra admirer la chapelle Notre Dame des Vignerons datant du XVIII^{ème}. En poursuivant l'escapade, on s'arrêtera sur la Place de l'Horloge, se reposer à l'ombre des cyprès et des lauriers, contempler le clocher arcade et l'horloge historique. Les chaudes

façades colorées guideront les visiteurs vers les ruines d'un château dont il ne reste que les murs d'une Église. Construite en 1005 par l'Evêque de Vaison, l'Église Saint Didier, maintes fois remaniée, présente en extérieur un magnifique clocher à arcades.

À échelle humaine, le terroir de Rasteau est à la fois émouvant et authentique. Une excursion à Rasteau, c'est un véritable voyage au cœur de son histoire, de ses saveurs et de ses arômes...



Rasteau, terre de vins

De tous temps, Rasteau vécu de sa production agricole. Dès 1269, le froment, le seigle, l'avoine, l'épeautre, mais aussi l'olive et la vigne couvraient les flancs de cette terre nourricière. À l'époque, la culture céréalière limite celle de la vigne, les méthodes de stockage et de conservation sont limitées et les difficultés de transport réduisent à un usage local la production de vin. Les bois et la garrigue couvrent les $\frac{3}{4}$ de la surface de la commune et le ver à soie introduit dans le Comtat au XIII^e siècle en fit sa richesse. La culture de l'olivier sera ravagée par les gels de 1671 et 1790 tandis que la culture des céréales, mise à mal par des hivers rigoureux prend également du recul.

Dès lors, Rasteau se dirige vers une monoculture de la vigne. Sous la tutelle de l'église et des évêques de Vaison-la-Romaine, elle commence à se développer à partir de la fin du XIII^e siècle, faisant de Rasteau le principal fournisseur de vin. Après le passage du phylloxéra en 1870, le vignoble est détruit et la vie devient difficile pour les Rastelains.

L'espoir reviendra au début du XX^e siècle avec l'introduction des greffons sur plants américains. La vigne reprendra progressivement une place honorable à la fin de la première guerre mondiale.

Les vignerons s'organisent et créent en 1925 la première cave coopérative, lassés d'être à la merci des marchands de vendanges et des vinificateurs. Parallèlement naissent les premières caves particulières de Rasteau, mettant définitivement fin à l'émancipation des producteurs.

L'obtention successive des appellations Côtes-du-Rhône, Vin Doux Naturel Rasteau puis Côtes-du-Rhône Villages Rasteau, confirme la qualité reconnue des vins de Rasteau. Le 24 novembre 2010, l'obtention de l'AOC Rasteau rouge est la récompense de plusieurs années de persévérance et la reconnaissance d'un savoir-faire unique.

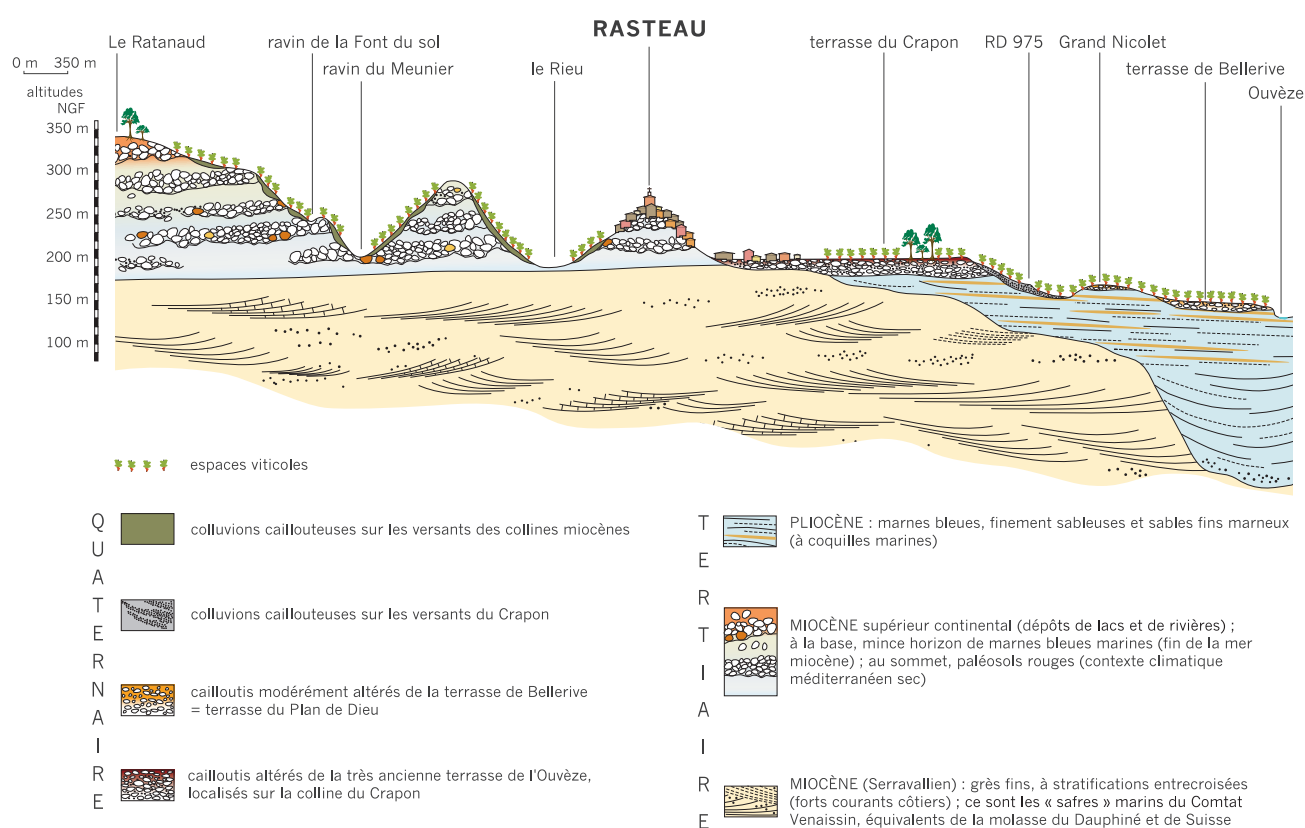


© Christophe Grilhe

Dates clés

- 1817**
Première déclaration de récolte
- 1925**
Création de la première cave coopérative et naissance des premières caves particulières de Rasteau
- 1935**
Élaboration des Vins Doux Naturels
- 1937**
L'appellation Côtes du Rhône est décrétée
- 1944**
Le décret du 4 janvier 1944 définit l'appellation Vin Doux Naturel Rasteau
- 1966**
Les vins rouges obtiennent l'Appellation Côtes du Rhône Villages Rasteau
- 2010**
Le décret du 24 novembre 2010 définit l'appellation AOC Rasteau pour les vins rouges tranquilles

© Christophe Grilhé



Un environnement propice à la qualité

Au Nord de la frontière septentrionale de la Vallée du Rhône, le vignoble de Rasteau occupe une place privilégiée. Le paysage se compose de collines, de vignobles et de plaines où serpente la rivière de l'Ouvèze. Le vignoble s'étend sur tout le territoire rastelain et ne dépasse pas les 360 m d'altitude. Au Nord, un paysage de douces collines se creuse de

combes pour former les fameux éperons. Au Sud, d'anciennes terrasses étirent leurs pentes, diversifiant ainsi le relief.

Le vignoble de Rasteau est planté sur l'un des terroirs les plus favorables à une production de qualité. La diversité des sols donne une belle complexité aux vins de l'appellation, parfaits

supports d'expressions pour les différents cépages qui participent à leur assemblage. Outre l'alchimie de cépages résistants et de sols propices à la qualité, le climat méditerranéen et surtout le Mistral participent aux conditions très favorables à la culture de la vigne à Rasteau. Un don de Dame Nature !

Un climat bercé par le Mistral

Les vins de l'appellation AOC Rasteau jouissent d'un microclimat méditerranéen caractérisé par des hivers doux et ensoleillés, et des étés chauds et secs. Les précipitations intenses mais de faible fréquence, au Printemps et à l'Automne, permettent de contrer la sécheresse estivale et d'assurer les réserves en eau nécessaire aux sols. Le reste de l'année, l'astre du jour règne dans un

ciel de lumière, réchauffe les cœurs, et permet l'élaboration de vins de caractère, solaires et généreux. Autre atout fondamental : le Mistral, vent légendaire de la Vallée du Rhône, qui balaye tous les ennemis des plantes et limite l'usage de produits de protection, et dont le souffle procure vivacité aux vignes pour le plus grand bonheur des vignerons. Un vent purificateur dont les excès parfois

dévastateurs sont toutefois maîtrisés grâce à une disposition naturelle du vignoble en amphithéâtre.

Soleil et Mistral vont donc de paire et confèrent au vignoble rastelain des conditions climatiques particulièrement favorables à l'épanouissement des cépages qui composent les vins de Rasteau et qui font leur singularité.

Rasteau, un vignoble mosaïque

Les sols de Rasteau sont essentiellement argilo-calcaires. 3 niveaux de sols font la force de ce terroir : les parties les plus hautes des coteaux exposés au Sud, avec une altitude de 320 m, sont constituées de marnes lacustres argileuses rouges et grises. Les galets roulés qui les recouvrent ont cette particularité de bien conserver la chaleur le jour, pour mieux la transmettre aux vignes la

nuit, favorisant ainsi la concentration du vin et la maturité des raisins.

Entre 160 et 290 m d'altitude, une zone de coteaux plus accidentée se caractérise par la prédominance de terrains en pente, orientés vers le Sud. Sur ce terroir se trouve la principale zone d'implantation du vignoble de Rasteau. La vigne plonge ainsi ses racines dans un sol

squelettique sur marne sableuse et safrée. Entre 120 et 160 m d'altitude, les anciennes terrasses étirent un sol caillouteux qui offre des vins charpentés, aux arômes et bouquets typiques des vins de Rasteau. Cette mosaïque de sols colorés à forte personnalité fait la force de ce Cru, les sols "pauvres" permettant l'élaboration de vins de grande qualité et d'une rare richesse aromatique.



© Christophe Grilhe

Les cépages et les vins

De la vigne ...

À Rasteau, **le Grenache Noir** domine le vignoble. Cépage traditionnel de la Vallée du Rhône, il doit représenter au moins 50% de l'encépagement dans ladite appellation. Il est le cépage le plus ancien du vignoble, les parcelles ayant plus de cinquante ans, certaines étant même centenaires.

Si le Grenache Noir règne en maître, il est tempéré et subtilement nuancé par d'autres cépages : la Syrah et le Mourvèdre s'ajoutent à cette alchimie cépage/terroir qui caractérise la richesse et la complexité des vins de l'AOC Rasteau.

Pour compléter ce trio Grenache Noir/Syrah/Mourvèdre, des cépages dits complémentaires participent à la qualité et la noblesse des vins de Rasteau.

Le Carignan, très résistant à la sécheresse, est le plus vieux cépage implanté sur le terroir et se surpasse sur un terrain chaud et sec. Ses vignes procurent des vins généreux et charpentés et contribuent au vieillissement du vin.

Le Cinsault participe également à certains assemblages et est apprécié pour ses remarquables arômes fruités de fraise, de pêche et de framboise. Il apporte au vin toute sa souplesse et son moelleux.

Le Grenache,

apporte toute la finesse au vin, qui gagne alors en générosité et en rondeur. Ses vins sont tanniques, très riches en alcool et ont un grand potentiel de garde. La robe rouge rubis est d'une belle intensité. Au nez, les arômes de fruits rouges (cerise) sont ponctués de notes épicées et font des vins chaleureux, ensoleillés, authentiques et typiques du terroir rastelain. Avec sa capacité à atteindre des taux de sucres considérables - entre 14° et 16° - le Grenache Noir fait la grandeur du Vin Doux Naturel de Rasteau dont il est le principal composant.

La Syrah,

cépage noir de la Vallée du Rhône septentrionale, confère au vin une belle structure en bouche et offre au nez une richesse aromatique des plus expressives avec ses notes de fruits rouges et noirs - framboise et cassis - de violette, de réglisse et d'épices. La robe est sombre et profonde, et contribue à l'intense couleur des vins de Rasteau. Plus résistante à l'oxydation que le Grenache, elle permet un meilleur vieillissement. Reconnue comme cépage améliorateur, elle procure au vin équilibre, finesse et complexité.

Le Mourvèdre,

est un cépage qui demande beaucoup de lumière et de chaleur. Pour cette raison, on le trouve principalement sur les coteaux les plus au Sud et les mieux exposés. Sa principale qualité est d'offrir une excellente tenue et longévité aux vins rouges. Son intensité et la qualité de ses arômes augmentent grâce à son fort potentiel de garde. Sur des notes de fruits confits et parfums de sous-bois, le Mourvèdre apporte au vin un meilleur équilibre et une belle complexité.



© AOC Rasteau

Les cépages et les vins

... au verre

Généreux et solaires, ils sont de plus en plus riches et complexes. Reflet d'un terroir aux multiples facettes, ils sont l'expression d'un héritage culturel propre à ce petit village où règne chaleur, générosité et convivialité. Chaque vin a son histoire : celle de vigneron(ne)s passionné(e)s qui perpétuent avec fierté l'héritage familial et ancestral. Dans un verre de Rasteau, toutes les particularités et arômes liés à son terroir peuvent se ressentir.

AOC Rasteau

Les vins de Rasteau sont des vins d'assemblage par excellence. Les baies des cépages irradiées de soleil permettent l'élaboration de vins d'une forte typicité mariant élégance et puissance. La robe rouge rubis est profonde et intense. Au nez se dévoilent des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs, nuancés par de légers parfums de garrigue. Des notes d'épices, de cacao, de réglisse et de cuir viennent enrichir le palais. Structurés et généreux, leurs qualités gustatives leur confèrent une belle complexité, exprimant parfaitement la terre et révélant avec justesse le terroir de Rasteau. Richesse et finesse font de ce Cru un grand Rouge de caractère !

Vins Doux Naturels Rasteau

Les Vins Doux Naturels Rasteau se déclinent en trois couleurs : rouge, rosé et blanc.

Vins d'apéritifs et de desserts par excellence, ils sont comme la "Madeleine de Proust" de Rasteau. Puissants et gorgés de sucre, ces vins transportent directement au cœur du village médiéval. Typiques des vins dits gourmands, ils conjuguent tous les plaisirs !

Le Vin Doux Naturel Rouge

Ample et généreux, le Vin Doux Naturel Rouge est une spécialité de Rasteau. Au nez se dévoilent des arômes de fruits à noyaux bien mûrs et petites baies noires sauvages, ponctués par des notes d'épices chaudes et parfumées. La richesse aromatique de ce vin lui confère une belle complexité et une finale soyeuse.

Le Vin Doux Naturel Rosé

Gourmand et fruité, ses arômes de petites cerises d'eau de vie, de kirsch et d'épices douces en font un vin d'une grande générosité. Riche et complexe, il dévoile avec le temps des notes de fruits secs et confits.

Le Vin Doux Naturel Blanc

Très souvent dit "doré" de par sa robe légèrement ambrée, il fait preuve d'une grande sucrosité marquée par des notes de miel et d'abricot. Ses arômes de fleurs et ses parfums de fruits secs et de garrigue sauvage offrent en bouche une grande complexité aromatique.

AOC Rasteau

Accords mets&vins

À l'image du terroir, ils s'accorderont à merveille avec une daube provençale, mais aussi avec une côte de bœuf à l'Aubrac accompagnée de son os à moelle. De part sa belle aptitude au vieillissement, il se dégustera très bien après plusieurs années de garde avec du gibier, comme un pot-au-feu de canard sauvage ou des brochettes de grives.

Mais aussi gigot d'agneau, charcuterie, fromage à pâte persillée, fondant au chocolat, se marieront parfaitement avec le Rasteau.

Leur potentiel de garde élevé – entre 7 et 10 selon les millésimes – est l'une de leur plus grande qualité. Avec l'âge, les vins de l'AOC Rasteau se bonifient. Les cuvées les plus fines seront excellentes en digestif.

*Température idéale de service :
entre 14° et 16°*

Vins Doux Naturels Rasteau

Accords mets&vins

Le Vin Doux Naturel Rasteau accompagne des mets aussi bien salés que sucrés. Le rouge fera merveille sur un dessert au chocolat, le rosé sublimerait un foie gras frais poêlé, tandis que le blanc révélerait les parfums d'un fromage de chèvre cendré aux herbes.

*Température idéale de service :
entre 8° et 10°*



Festivités, des moments de partage et de convivialité à Rasteau

Escapade
des Gourmets

L'Escapade des Gourmets

Une fois par an, au cœur des Côtes du Rhône, dans le petit village médiéval de Rasteau, a lieu l'une des manifestations les plus attendues de l'année. Au joli mois de mai, tel un pique-nique géant, l'Escapade des Gourmets réunit chaque année près de 2500 personnes. Au cours d'une balade gourmande à travers les vignes et le paysage environnant, chacun se laisse porter par l'atmosphère chaleureuse et conviviale qui fait la réputation de Rasteau. Le temps d'une journée, les vignerons viennent à la rencontre de tous ces passionnés du terroir rastelain, pour faire découvrir leurs vins dans une ambiance généreuse et festive qui touche au cœur tous ceux ayant la chance d'y participer.

Le charme et l'esprit de cette promenade laissent alors à chacun un souvenir inoubliable. Un verre en bandoulière, de bonnes chaussures, et 6 km de marche sont les clés du succès de l'escapade !

Ponctué à chaque étape d'instantanés gourmands, chacun pourra savourer avec délectation les vins du Cru en accord avec des mets typiques de la région.

La Nuit du Vin

Chaque année, le 14 août, de 17h à minuit, le village s'anime pour célébrer la Nuit du Vin. Reconnue comme l'une des grandes fêtes des Vins de France, elle réunit tous les ans plus de 10 000 visiteurs ! L'occasion de découvrir ou redécouvrir les vins de Rasteau sous une belle nuit d'été dans un cadre au charme typiquement provençal.

Pour agrémenter la soirée, spectacles de rue, animations musicales et stands de dégustation s'organisent pour le plus grand bonheur de tous. Un rendez-vous incontournable dans la région !



Répertoire des producteurs

Cave des Vignerons de Rasteau - ORTAS
www.cavederasteau.com

Cave de Cairanne-Maison Camille Cayran
maisoncamillecayran.com

Cave des Vignerons de Roaix-Séguret
www.vignerons-roaix-seguret.fr

Château La Courançonne
www.lacouranconne.com

Château de la Gardine
www.gardine.com

Château du Trignon
www.famillequot.com

Domaine Les Aphillanthes
lesgalets84@wanadoo.fr

Domaine Armand
www.domaine-armand.com

Domaine des Banquettes
www.domaine-des-banquettes.com

Domaine Beau Mistral
www.domaine-beaumistral-rasteau.fr

Domaine de Beurenard
www.beurenard.fr

Domaine Bessac
domainebessac@gmail.com

Domaine Bonnefoy Caroline
Château Notre Dame des Veilles
domainedelumian@wanadoo.fr

Domaine Bonnefoy Laurence
lbonnefoyval@orange.fr

Domaine Bressy-Masson
www.domaine-bressy-masson.com

Domaine Brusset
www.domaine-brusset.fr

Domaine Chamfort
www.domaine-chamfort.fr

Domaine Villa Safranier
www.villa-safranier.com

Domaine La Collière
lacolliere@gmail.com

Domaine de la Combe Dieu
Vignoble Serge Saurel
vignoble_saurel@orange.fr

Domaine Combe Julière
www.combe-juliere.com

Domaine des Coteaux-des-Travers
www.coteaux-des-travers.com

Domaine de Crémone
Patrice.barbieri0103@orange.fr

Domaine Didier Charavin
didier.charavin@orange.fr

Domaine Elodie Balme
balme.elodie@wanadoo.fr

Domaine des Escaravailles
www.domaine-escaravailles.com

Domaine de l'Espigouette
www.espigouette.com

Domaine Fond-Croze
www.domaine-fondcroze.com

Domaine de la Garance
www.domainedelagarance.com

Domaine de la Girardièrre
www.domaine-de-la-girardièrre.fr

Château la Diffre
ladiffre@hotmail.fr

Domaine des Girasols
www.girasols.com

Domaine Grand Nicolet
www.domainegrandnicolet.fr

Domaine Les Grands Bois
www.grands-bois.com

Domaine Grange Blanche
grangeblanche@orange.fr

Domaine de la Maison Plantevin
Laurent Plantevin
maisonplantevin.free.fr

Domaine Marcel Richaud
marcel.richaud@wanadoo.fr

Domaine des Geines
Jean-Pierre Gleize
www.domainedesgeines.fr

Domaine Martin
www.domaine-martin.com

Domaine Mazurd
www.domaine-mazurd.fr

Domaine Mikael Boutin
mikaël.boutin@orange.fr

Domaine Moricelly
domaine-moricelly@hotmail.fr

Domaine Notre Dame des Pallières
www.pallieres.com

Domaine des Nymphes
www.domaine-des-nymphes.com

Domaine Pique Basse
pique-basse.com

Domaine Rabasse-Charavin
www.rabasse-charavin.com

Domaine St Gayan
Jean Pierre et Martine Meffre
www.saintgayan.com

Domaine La Soumade
www.domainelasoumade.fr

Domaine du Trapadis
www.domainedutrapadis.com

Domaine de Verquière
domaine-de-verquiere.fr

Domaine de la Vieille Ferme de l'Eoune
laurent.durand84@orange.fr

Domaines Vincent Moreau
Domaine de Galuval
www.galuval.com

Domaine Wilfried
www.domainewilfried.com

Dupeyre Pierre-Henry
phdupeyre@orange.fr

Lavau - Château MAUCOIL
www.lavau.eu

Les Grandes Serres S.A.
www.grandesserres.com

Vignobles St André
Gabriel Rey S.A.
gabrielrey@orange.fr

Répertoire des négociants

Arnoux & Fils

www.arnoux-vins.com

Maison Brotte

www.brotte.com

Brunel Père & Fils SARL

Château de la Gardine

www.bpf-brunel.com

Groupe Castel

www.groupe-castel.com

Maison M.Chapoutier

www.chapoutier.com

Maison Gabriel Meffre

www.gabriel-meffre.fr

Grands Vins Sélection

www.grandsvinsselection.fr

Alain Jaume & Fils

www.vignobles-alain-jaume.com

Famille Quiot

www.famillequiot.com

La Cerise SAS

fabrice.brunel@domaine-les-cailloux.fr

La Compagnie Rhodanienne

www.compagnierhodanienne.fr

LAVAU - Château MAUCOIL

www.lavau.eu

Les Vins de Vienne

www.vinsdevienne.com

Les Vins Skalli

www.skalli.fr

Moncigale

www.fruitsandwine.com

Ogier

www.ogier.fr

Les Vins Pierre Rougon

www.lesvinspierrerougon.fr

Famille Perrin

www.clubperrin.com

Dauvergne Ranvier

www.dauvergne-ranvier.com

Ravoire & Fils

www.ravoire-fils.com

Pierre Vidal

contact@pierrevidal.com

Vignobles La Coterie

contact@lacoterie.fr