



# PASSEPORT POUR RASTEAU

  
**RASTEAU**  
CORPS ET ÂME  
*Cru des Côtes du Rhône*



## Rasteau, le Cru des Côtes-du-Rhône 'Corps & Âme'

# DESTINATION RASTEAU...

Perché sur les coteaux, baigné par le soleil et entouré par les vignes, ce petit village renferme une multitude de trésors et un patrimoine unique, vestiges du passé. Des ruelles de caractère aux ruines d'un château, quiconque n'échappe au charme de Rasteau.

Terre de vins, Rasteau possède des perles, fruits de la nature et d'un savoir-faire reconnu. Vins rouges et Vins doux naturels font la renommée de l'appellation. Des vins à l'esprit généreux et d'une belle complexité, dans lesquels se dessinent toutes les couleurs du terroir ; des vins de caractère, travaillés par de véritables mains de maîtres ; des vins d'Hommes, reflets de l'âme profonde et sincère des vigneron ; des vins Corps & Âme.



*En 2014, l'AOC Rasteau fête les 70 ans du passage en Cru des Vins Doux Naturels. L'occasion de redécouvrir ces vins emblématiques et rares qui ont fait la notoriété de Rasteau : des vins de plaisirs et d'expériences uniques qui marquent le cœur et l'esprit.*



**Authentique**

Paul Joyet, Domaine des Girasols

*Des vins de caractère,  
qui reflètent le vigneron  
et son âme*  
Bernard Latour,  
Domaine de l'Espigouette

**Puissance**

Mireille Besnardeau,  
Domaine les Grands Bois

*La promesse d'un engagement  
total, d'une certaine sincérité,  
d'un naturel. Le Corps c'est le  
terroir, ses argiles, ses hommes, qui  
s'expriment dans le vin forcément  
spirituel*  
Alexis Cornus, Cave Ortas

**Implication**

Georges Perrot, Domaine La Collière

*L'âme des vignerons  
fait l'identité de  
chaque vin*

Domaine Mazurd

**Une terre noble**

Daniel et Hélène Boulle,  
Domaine des Aphillantes

*Un concentré d'idéal  
humaniste, des vins qui  
donnent du sens une  
âme intense, profonde et  
séductrice*

Etienne Laporte, Consultant  
Marketing

# Rasteau CORPS & ÂME

*Corps et Âme :  
un dévouement à  
100% où l'on donne  
absolument tout*

Jean-Pierre Roux,  
Domaine Notre-Dame  
des Pallières

**Élégance**

Eric Martin, Domaine Martin

*Si les différents terroirs et les différents  
cépages font le Corps, la générosité, la  
passion et l'envie de donner du plaisir ne  
peuvent venir que de l'âme du vigneron*

Robert Charavin, Domaine Coteaux des  
Travers et Président de l'appellation

**Convivialité**

Gilles Ferran, Domaine des Escaravailles

*Solidarité et entre-aide*

Didier Charavin, Domaine Didier  
Charavin

**Vrai et sincère**

Corinne Couturier,  
Domaine Rabasse Charavin

**Belle personnalité**

Réjane Pouzoulas, Domaine Wilfried

## DESTINATION RASTEAU

Rasteau, “ Lou Rasteu ”: petit village ouvert au monde, à l’atmosphère paisible et aux accents de Provence

“ L’âme d’une culture provençale encore bien vivante ”

Paul Joyet, Domaine des Girasols

### UN VILLAGE HUMAIN

À Rasteau, la vie est une succession de plaisirs que l’on partage. Les relations humaines et sincères, façonnent des moments intenses.

### Sincérité, solidarité, générosité et convivialité :

4 valeurs chères à tous les Rastellains

“ Quand on vient à Rasteau, on y reste ”  
Réjane Pouzoulas,  
Domaine Wilfried

### UN VILLAGE VIGNERON

70 après J.C. : découverte des premiers vins doux de Rasteau. Au 13<sup>e</sup> s. Rasteau est le principal fournisseur de vin de la région.

“ Par leur travail, plusieurs générations ont permis de garder la typicité du terroir et surtout la qualité des vins ”  
Audrey Armand, Domaine Armand

### RASTEAU, UN VILLAGE D’HISTOIRE

**Un détour par le vieux village et c’est le cœur de Rasteau qui se dévoile.** Un Rasteau médiéval, qui invite tous les visiteurs à se perdre dans les ruelles et se laisser transporter quelques siècles plus tôt... Un passage par la chapelle Notre Dame des Vignerons du 18<sup>e</sup> s. et par la Place de l’Horloge ravivent des souvenirs historiques mais invitent surtout à la contemplation.

### Le Mont Ventoux et les Dentelles de Montmirail

Qui passe par Rasteau ne peut échapper à la beauté du paysage naturel. Sur la place de l’Église en haut du village, ou le long de la route en direction de Roaix, chacun peut admirer ce cadre idyllique dont jouissent tous les vigneron et habitants de Rasteau.

**Quelques chiffres :**  
52 caves particulières  
3 caves coopératives  
21 maisons de négoce



# LES VALEURS DU TERROIR

“ Rasteau, l'autre terroir ”, Marcel Richaud, Domaine Richaud

**Mistral** : Vent légendaire méditerranéen, il purifie et protège la vigne de ses ennemis naturels.

**Amphithéâtre** : Le vignoble, disposé naturellement en amphithéâtre, est protégé du Mistral parfois déchaîné.

**Eperons** : Au Nord, un paysage de douces collines se creusent pour former des éperons semblables aux dents d'un râteau qui donnent son nom à Rasteau.

**Couleurs** : rouges, jaunes, bleues,... les argiles qui composent le terroir de Rasteau en font un terroir riche et coloré.

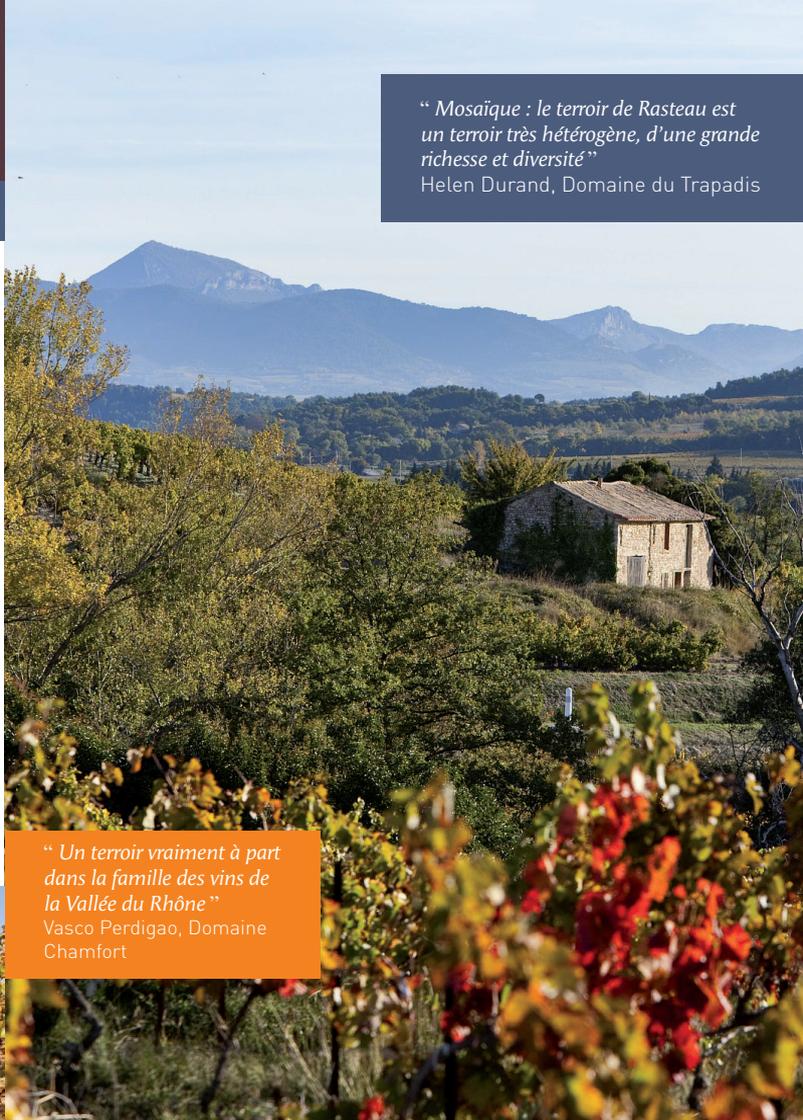
**Lumière** : A Rasteau, les hivers doux et ensoleillés bercent les vignes d'une des plus belles lumières et offrent un paysage aux couleurs chatoyantes : un cadeau pour les yeux et pour le coeur...

**Mosaïque** : 3 niveaux de sols composent le terroir de Rasteau. Des argiles, des sols caillouteux, des galets, de la marne safre et sableuse. Le terroir de Rasteau est un des plus original et des plus beaux de la région.

**320 m** : la plus haute altitude du terroir Rastellain.

“ Mosaïque : le terroir de Rasteau est un terroir très hétérogène, d'une grande richesse et diversité ”  
Helen Durand, Domaine du Trapadis

“ Un terroir vraiment à part dans la famille des vins de la Vallée du Rhône ”  
Vasco Perdigao, Domaine Chamfort



## LES VINS

Les vins de Rasteau sont le fruit d'un terroir riche et coloré aux multiples facettes. Diversité et multiplicité des identités font la force de ces vins, avant tout reflets des vigneron qui les façonnent.

1944 : les Vins Doux Naturels obtiennent la reconnaissance en AOC.  
2010 : les vins rouges secs obtiennent l'AOC en nom propre.

*“ Le Rasteau n'est pas un vin passe-partout. C'est un vin qui a une vraie personnalité, que l'on aime ou pas ”*

Victor Coulon, Domaine de Beurenard

### Le Grenache Noir

Cépage roi du vignoble, il compose au moins 50% de l'encépagement des vins. Cépage le plus ancien de Rasteau, on trouve sur certaines parcelles des pieds centenaires.

*“ Un vin racé, puissant, chaleureux avec de la profondeur ”*  
Patrice Barbieri,  
Domaine de la Crémone

### Complexité

Les vins rouges de Rasteau sont des vins aux arômes aussi variés que le terroir peut l'être. Au nez et en bouche, les vins révèlent une multitude d'arômes de fruits rouges et noirs, d'épices et de cacao, nuancée par des notes de réglisse et de cuir. Une belle et rare complexité, reflet de la richesse du terroir, qui fait du Rasteau un grand vin !



### Caractère

Chaque vin a le sien comme chaque vigneron a sa personnalité. Une personnalité propre que tous s'attachent à refléter dans leurs vins.

*“ D'un voisin à l'autre, les vins ne se ressemblent pas ”*  
Réjane Pouzoules,  
Domaine Wilfried

### Séculaire

À Rasteau, le Vin Doux Naturel est un savoir-faire ancestral dont les premières traces datent de 70 ap. J-C.

*“ Un charme et une quintessence impressionnante ”*  
Marcel Richaud, Domaine Richaud

*“ Les vins de Rasteau sont des vins de méditations, des vins de dégustation ”*  
Helen Durand,  
Domaine du Trapadis

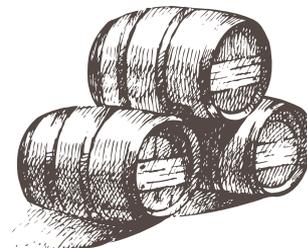
### Grenat

Une couleur rare pour les Vins Doux Naturels. Rasteau en a fait un vin emblématique de l'appellation, un vin unique réservé aux plus curieux...

### Générosité

Chaque vigneron met son cœur et son âme dans ses vins : un véritable don pour tous les amoureux du vin.

*“ Je donne le meilleur de moi-même dans mes vins. C'est une vraie passion que je souhaite partager à travers mes vins ”*  
Georges Perrot, Domaine La Collière





# OENOTOURISME

L'Escapade des Gourmets et La Nuit du Vin : de vrais moments de partage et de générosité pour cultiver l'amitié

“ Les paysages de Rasteau sont sauvages, contrastés, forts, puissants [...], le vin de Rasteau est semblable à ces paysages, il est le sang de cette terre que le génie des hommes ont su extraire, pour le bonheur de le partager”  
Louis Alexandre Fabre, Comédien

## ESCAPADE DES GOURMETS

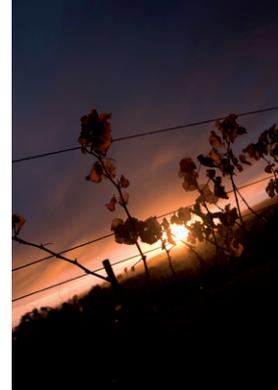
- Une incroyable plongée au cœur du vignoble organisée par l'association Terres de Lumière et ses 150 bénévoles, qui dans **un formidable élan de solidarité**, organise depuis 15 ans cet événement incontournable de l'appellation
- 6 kilomètres de balade insolite au milieu des vignes
- Une expérience et des rencontres uniques avec les vignerons
- **Un voyage inoubliable** aux milles richesses
- Des accords gourmands entre tradition et modernité
- Des dégustations de vins rares et authentiques
- Plus de 2500 personnes chaque année, qui se retrouvent dans **un bel esprit de convivialité**

## LA NUIT DU VIN

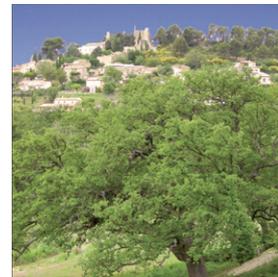
- L'une des plus grandes fêtes des Vins de France !
- Plus de 10 000 visiteurs chaque année
- Un idéal de générosité et de solidarité où **partage et plaisir de vivre** font la joie de tous
- Un esprit festif rythmé par les spectacles de rues, concerts, bal et dégustations, pour le plus grand bonheur des participants
- **Une atmosphère joyeuse et chaleureuse** où convivialité rime avec intensité

## Lieux insolites à découvrir

- Sur les terres du Domaine Bressy Masson, un ancien petit cabanon de berger, au milieu des vignes
- Sur les terres de Robert Charavin, Domaine Coteaux-des-Travers, un vieux chêne de 500 ans accueille aux premiers beaux jours de nombreux pique-niqueurs de passage
- Les falaises de Bellerive dominent les vignes et la vallée de l'Ouvèze, face au Mont Ventoux et aux Dentelles de Montmirail
- La Chapelle Saint Didier, cachée dans les bois, est dédiée au Saint patron du village pour avoir épargné Rasteau de la peste au milieu du 17<sup>e</sup> s.
- La Place de l'Église, tout en haut du village, offre un panorama d'exception recommandé par l'ensemble des vignerons



Petit cabanon de berger, entouré par ses vignes



Vieux Chêne

RÉCETTE RÉALISÉE PAR JONATHAN CHIRI, CHEF À L'ECOLE DE CUISINE DE LA MIRANDE\*\*\*\*

## Cocktail au Melon, Rasteau Ambré et Thé à la Bergamote

### POUR 2 COCKTAILS :

- 1 demi-Melon de Cavaillon
- 1 sachet de Thé à la Bergamote ou 1 cuillère à café de feuilles de Bergamote
- 2 cl Rasteau Ambré très frais
- Verveine fraîche

- Mettre à chauffer de l'eau et laisser infuser un sachet de thé.
- Le laisser ensuite refroidir.
- Avec le demi-melon, réaliser des billes de melon et réserver au congélateur.
- Passer le reste de la chair de melon au mixer, puis égoutter dans un passoire afin que la chair soit assez fine.

#### Finition

- Disposer délicatement les billes de melon dans deux verres à cocktail.
  - Dans un shaker à cocktail, mélanger 10 centilitres de Rasteau Ambré, 2 centilitres de jus de melon frais et 2 centilitres de thé à la Bergamote.
  - Servir le jus dans les deux verres en prenant soin de ne pas déplacer les billes.
  - Pour terminer et apporter une note fraîche, frotter le contours du verre avec de la verveine.
- Petit astuce :** Les billes de melons congelées remplacent très bien les glaçons et ne fondent pas dans le cocktail ! En hiver, vous pouvez remplacer le melon frais par un sorbet au melon.



RÉCETTE RÉALISÉE PAR FRÉDÉRIQUE CHARTRAND, FONDATRICE DU STUDIO CULINAIRE C'EST MA FOOD

## Minis pavlovas à l'orange amère et grenade servi avec un verre de Vin Doux Naturel Grenat

### POUR 15 MINIS PAVLOVAS :

Temps de préparation: 30 min  
Temps de cuisson: 25 min  
Temps de repos: 30 min  
Matériel: Douille, mixeur, chinois.

- Pour la meringue : 3 blancs d'œufs / 125 g de sucre en poudre / 1 cuillerée à café de féculé de maïs / 1 cuillerée à café de vinaigre de vin blanc
- Pour la chantilly : 200 ml de crème fleurette / 1 cuillerée à soupe de sucre en poudre / 1 gousse de vanille fraîche
- Pour la garniture : 3 cuillerées à soupe de marmelade d'orange amère / 100 ml d'eau / 1/2 grenade / Quelques feuilles de menthe fraîche

#### Préparer la meringue

- Préchauffer le four à 120°C.
- Avec un fouet électrique, monter les oeufs en neige avec 1 cuillerée à soupe de sucre en poudre. Lorsqu'ils sont sont épais et brillants, ajouter le reste du sucre et continuer à fouetter jusqu'à l'obtention d'oeufs en neige bien fermes. Ajouter la féculé, le vinaigre et fouetter 1 minute supplémentaire.

- Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, déposer 1 cuillerée à café de préparation et former un petit puits au centre. Enfourner pour 25 minutes. Laisser refroidir complètement.

#### Préparer la chantilly

- Prélever les grains de la gousse de vanille. Avec un fouet électrique, monter la crème fleurette en chantilly avec les grains de vanille et le sucre. Puis mettre la chantilly dans une poche à douille (facultatif) et garnir les meringues.

#### Préparer la garniture

- Mixer la marmelade avec l'eau. Passer le tout au chinois pour enlever tous les grumeaux et récupérer un coulis lisse. Puis égrainer une demie grenade.
- Hacher quelques feuilles de menthe fraîche.
- Verser un peu de coulis sur la chantilly, ajouter quelques grains de grenade et parsemer de menthe fraîche.

# 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-SÉURET  
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 BEAURENARD  
www.beaurenard.fr

EARL BENOIST-HONORÉ  
annie.andre0099@orange.fr

DOMAINE BESSAC  
domaine.bessac@free.fr

DOMAINE BONNEFOY CAROLINE  
CHÂTEAU NOTRE DAME DES VIEILLES  
domainedelumian@wanadoo.fr

DOMAINE BONNEFOY LAURENCE  
lbonnefoyal@orange.fr

DOMAINE BRESSY-MASSON  
marie-francemasson@club-  
internet.fr

DOMAINE BRUSSET  
www.domainebrusset.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 LA 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 GIRARDIÈRE  
www.domaine-de-la-girardiere.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 MARTIN  
www.domaine-martin.com

DOMAINE MAZURD  
www.domaine-mazurd.fr

DOMAINE MIKAEL BOUTIN  
mikael.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  
couturier.corinne@wanadoo.fr

DOMAINE ST GAYAN  
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  
www.galual.com

DOMAINE WILFRIED  
www.domainewilfried.com

DUPEYRE PIERRE-HENRY  
phdupeyre@orange.fr

LAVAU SAS  
www.lavau.eu

VIGNOBLES ST ANDRÉ  
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.famillequot.com

LA CERISE SAS

LA COMPAGNIE RHODANIENNE  
www.compagnierhodanienne.fr

LAVAU SAS  
www.lavau.eu

LES GRANDES SERRES  
www.grandesserres.com

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.lesvinspierreroignon.fr

FAMILLE PERRIN  
www.clubperrin.com

DAUVERGNE RANVIER  
www.dauvergne-ranvier.com

RAVOIRE & FILS  
www.ravoire-fils



CONTACT PRESSE

We agency

17 rue de Javel 75015 Paris

www.we-agency.fr

01 44 37 22 44

Muriel NICOLAS

Julie HAGET

julie.haget@we-agency.fr

Lucile ORBLIN

lucile.orblin@we-agency.fr

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