



Domaine des BANQUETTES



Patrice ANDRE
1360, Route d'Orange
84 110 RASTEAU

Tel. 04 90 46 10 22

Fax. 04 13 33 59 21

Email: lesbanquettes@orange.fr

Site: www.domaine-des-banquettes.com

Visite de la Cave et dégustation tous les jours de 9h à 12h et de 13h 30 à 19h. Réservation pour les groupes supérieurs à 15 personnes.

Capacité d'accueil : 50 personnes.

Langues parlées: Français, Anglais, Espagnol et Provençal.

PRESENTATION

Situé au pied des Dentelles de Montmirail et du Mont Ventoux, à mi-chemin entre Orange et Vaison-la-Romaine, le domaine des Banquettes s'étend sur une superficie de 30 ha répartis sur les communes de Rasteau (15 ha), Violes (14 ha) et Sablet (1 ha). Viticulteurs et coopérateurs depuis 1951, la famille André cultive une véritable tradition vigneronne. En 2002, fort de cette expérience familiale, Patrice, un des derniers descendants, décide de se lancer dans l'aventure en vinifiant, dans sa propre cave, une partie de l'exploitation. Ainsi est né le Domaine des Banquettes que nous vous encourageons à découvrir.

Le nom Banquettes désignant les différentes terrasses composant les parcelles de vignes provient de son grand père qui cultivait son jardin sur l'une d'entres elles.

Domaine des BANQUETTES



À LA VIGNE

Superficie : 30Ha
dont 16 Ha en Rasteau

Age moyen des vignes : 30 ans.

Mode de conduite :

Agriculture raisonnée. (Certification depuis 2010)

Type de sol précis

Les vignes de Rasteau poussent sur une terre d'argiles grises, bleues et rousses.

Pratique Culturelle

Culture de la terre presque bio, plus de désherbage depuis 25 ans. Le but est de faire le plus attention possible pour respecter l'environnement tout en garantissant une récolte. Les insecticides sont utilisés selon les bulletins transmis (quand c'est réellement nécessaire).

À LA CAVE



Pourcentage de récolte manuelle : 90 %

Mode de tri : Manuel, effectué à la vigne sur la benne

Méthode de vinification : Les cuvaisons durent entre 30 et 35 jours pour les vins de Rasteau. Les remontage, au moins 2 fois par jour. Le maintien des tempé-

ratures est effectué avec un éventuel batonnage en cuve pour plus de rondeur. Aucun pigeage n'est effectué car le domaine ne possède pas le matériel. Elevage pour la cuvée Anaïs en demi-muid sinon le reste vieillit en cuve inox.

COMMERCIALISATION

Pays Export : USA, Belgique, Suisse, République-Tchèque, Allemagne.

Pourcentage Bouteille et Vrac : Le But étant d'atteindre vrac, pour le moment 85 % Bouteille, 15% Vrac.

Nombre de bouteilles en RASTEAU : Entre 20 et 25 000 selon les années.

Vins RASTEAU commercialisés en 2014 :

A.O.C RASTEAU Rouge 2013

- [Fiche Technique](#)

A.O.C RASTEAU Rouge

«Cuvée Anaïs» 2011 - [Fiche Technique](#)

RASTEAU Vin doux Naturel Tuilé - [Fiche Technique](#)



Les vins du domaine sont portés sur le fruit et ils sont assez ronds.

Nous pouvons les qualifier authentiques car le but est de garder le maximum la valeur de ce qu'apportent les raisins, d'où le fait qu'une seule cuvée soit vieillit en fut. Patrice André veut un produit qui soit le moins dénaturé possible et avoir un équilibre fruits et tanins.

Salons 2015

Salon des Vignerons Indépendants

Printemps 2015 Salon des Vignerons à Liège, salon des Vignerons Indépendants à Lyon

Automne 2015 Salon des vins à Hulsonniaux, Salon des vignerons indépendants de Paris



Rejoignez-les sur Facebook