

DOSSIER DE PRESSE
Vins Doux Naturels de Rasteau

Contacts presse

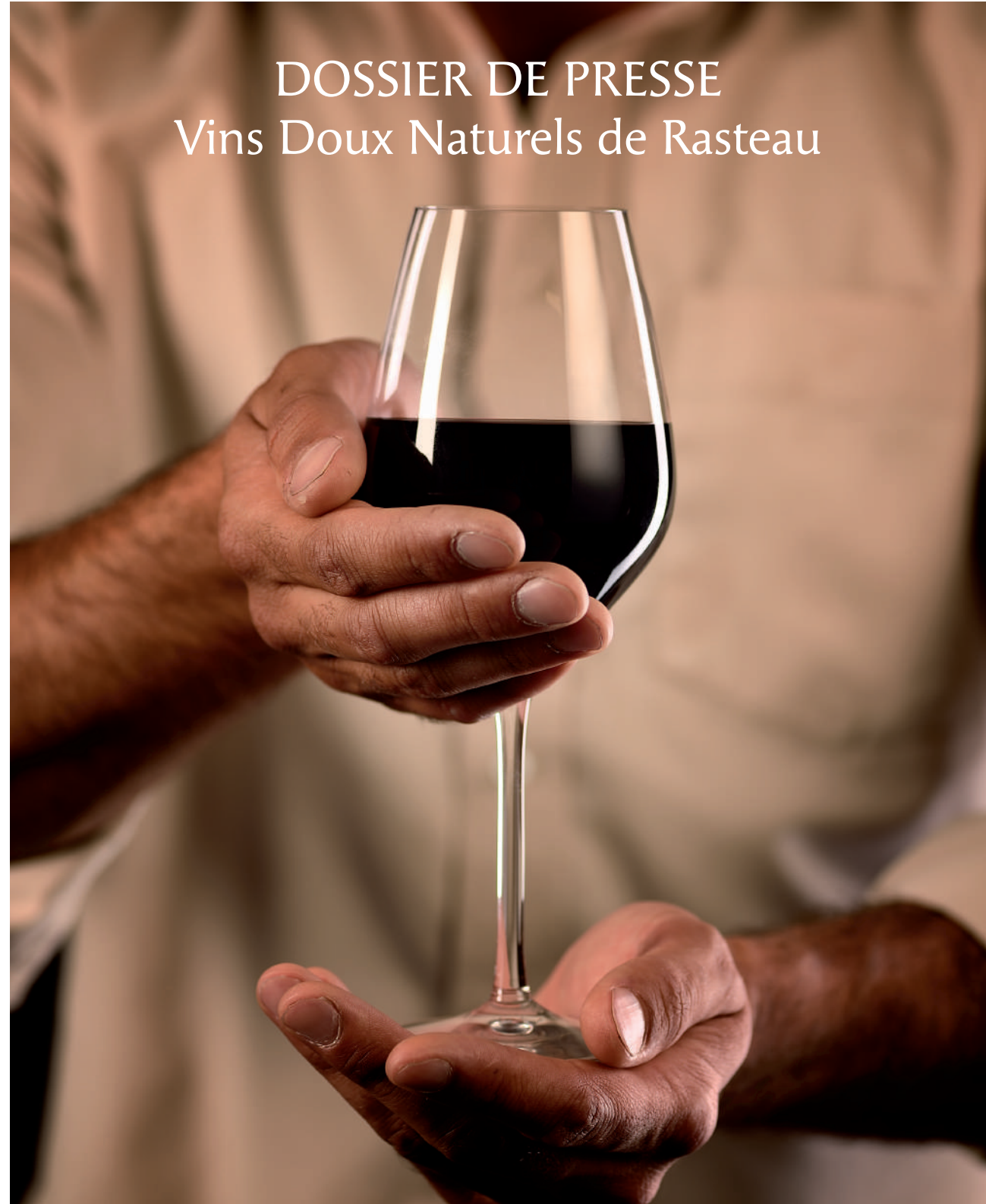
Agence We Agency
17 rue de javel, 75015 Paris
01 44 37 22 44

Sabine Zitella
sabine.zitella@we-agency.fr



Syndicat des Vignerons de Rasteau

Emilie Rachenne
Salle de dégustation / 1, Place de l'Eglise
84 110 Rasteau
Tél : 09 62 50 02 16 / Fax : 09 71 70 58 58
syndicatdesvignerons@rasteau.fr
site internet : www.rasteau.fr
Blog A.O.C Rasteau: www.vins-rasteau.com



RASTEAU, LE CRU DES CÔTES-DU-RHÔNE « CORPS ET ÂME »

Les vins de Rasteau sont à l'image de ses vigneron·nes : 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 marnes 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 cœurs des vigneron·nes règne ainsi cette passion commune pour la terre de Rasteau. Leur engagement solidaire leur permet de récolter le meilleur de leur vignoble : l'intensité naturelle des vins de Rasteau est le reflet d'un **terroir unique et coloré**. Le vignoble de Rasteau a en effet la particularité d'être établi sur des **marnes bleues grises** qui confèrent aux vins finesse et longueur en bouche. Elles se combinent avec des **sols clairs (calcaires), bruns (marnes, galets) et rouges (grès)**. L'exposition dominante au sud et la restitution de chaleur pendant la nuit par le sol caillouteux, permet d'atteindre une maturation parfaite des grappes.

L'A.O.C Rasteau rouge acquiert ses lettres de noblesse en 2010 et entre dans le club prisé des Crus des Côtes du Rhône. Rasteau, c'est aussi des Vins Doux Naturels (VDN). Ils ont permis d'établir la notoriété des vins de Rasteau, ce petit village entièrement dédié à la vigne, qui abrite ce savoir-faire séculaire né de l'époque romaine, date d'implantation des premières vignes. Un trésor insoupçonné, un produit sincère et authentique, fruit du soleil et d'une passion emblématique pour ce vin.



© Pauline Daniel

*Rasteau, c'est un
Cru charnel à
l'esprit généreux*

Un héritage fièrement porté par les vigneron·nes qui, de générations en générations, n'ont cessé de perpétuer la tradition. Passés en Cru en 1944, les Vins Doux Naturels de Rasteau ont fêté leurs 70 ans en 2014.

De l'aveu de Jacques PALOC, Délégué territorial adjoint et expert des Vins Doux Naturels à l'INAO de Perpignan, si les techniques diffèrent, les expériences elles se rejoignent. Car les VDN de Rasteau offrent cette sensation unique de goûter à un moment intense, et permettent de créer des accords mets&vins créatifs et innovants qui dépassent l'accord parfait avec le chocolat ou l'apéritif.

Ont participé à ce dossier :



JACQUES PALOC

Délégué territorial adjoint et expert des Vins Doux Naturels à l'INAO de Perpignan



KELLY MC AULIFFE

Sommelier américain et globe-trotter du vin, Kelly Mc Auliffe a vécu dans une dizaine de pays, mais sa passion dévorante et son véritable amour pour le vin le mènent aux portes d'Alain Ducasse auprès duquel il vivra sa première expérience en tant que sommelier professionnel. Après Paris et Monaco, il s'arrête à Avignon et travaille aux côtés du chef étoilé Christian Etienne. Après s'être familiarisé avec les vins des Côtes-du-Rhône, il retourne à ses premières amours auprès de Ducasse et part pour Las Vegas où il devient son directeur des vins. Après son expérience américaine, il se réinstalle en Vallée du Rhône. Il travaille aujourd'hui comme indépendant, forme les palais aux subtilités de l'œnologie et conseille les importateurs et distributeurs. Convaincu de la richesse des Côtes-du-Rhône, il a lui-même réalisé les notes de dégustation des Vins Doux Naturels de Rasteau.



*Les VDN Rasteau
permettent de créer
des accords mets
& vins créatifs et
innovants*



© Pauline Daniel

LES VINS DOUX NATURELS DE RASTEAU : TOUTE UNE PALETTE DE COULEURS ET DE SAVEURS !

Les Vins Doux Naturels Rasteau se déclinent en trois couleurs : Rouge, Blanc et Rosé.



VDN ROUGE

Mention « Grenat » :

Elaboré à base de Grenache Noir, Gris et Blanc, un alcool neutre est rajouté aux raisins préalablement foulés puis macérés en cuve. L'alcool se verse sur l'ensemble du moût ou seulement sur le jus, produisant un vin doux plus ou moins riche en extraits. Pour préserver le vin de l'oxydation et conserver les arômes étonnants de fruits, le vin est élevé en « milieu réducteur » (dont 3 mois minimum en bouteille) c'est-à-dire à l'abri de l'air. La mise en bouteille est précoce.

Note de dégustation de Kelly Mc Auliffe :

Le plus connu des Rasteau Vins Doux Naturels. Ce vin présente une robe rouge violacée profonde, pareil à la crème de Cassis. Le nez dévoile des arômes de cerise noire, de kirsch, d'épices et de vanille. Les saveurs de fruits sont intenses et riches pour une explosion et une longueur en bouche. Ces vins peuvent s'accorder à merveille avec de nombreux mets.



Domaine
Didier Charavin
VDN Grenat



Cave des Vignerons
de Rasteau ORTAS
VDN Rouge



Domaine La Collière
VDN Grenat



Domaine
Fond Croze
VDN Grenat

Mention « Tuilé » :

Issu des mêmes cépages que le Grenat, avec les mêmes modes de vinification, le Tuilé diffère par son principe d'élevage qui lui confère une couleur « tuilée ». Elevé en milieu oxydatif pendant au moins 30 mois en barriques ou foudres, le contact avec l'air est recherché pour créer une complexité aromatique et apporter plus de fond et une plus grande fraîcheur au vin. L'oxydation lui fait perdre peu à peu de sa couleur rouge-noir initiale qui devient « tuilé » en s'enrichissant de reflets acajou.

Note de dégustation de Kelly Mc Auliffe :

Comme le Rasteau Blanc, il existe peu de Rasteau Tuilés, mais ils ont une séduisante couleur rouge-jaune profonde (acajou). Le nez de ces vins est très intense et complexe. Il y a des notes de café, de tabac blond, de dattes, de cacao, de pruneaux et de caramel. Ces mêmes arômes et les tannins sont bien présents en bouche, avec une belle longueur.



Domaine
des Coteaux-des-Travers
VDN Tuilé

VDN BLANC

Mention « Blanc » :

Les Grenaches gris et blanc composent ce vin, élaboré avec « mutage » sur jus et conservé en milieu réducteur à l'instar du Grenat. Mis en bouteille rapidement, il n'est proposé à la consommation qu'après avoir passé au minimum 3 mois en bouteille. Il se boit jeune et dévoile en bouche des notes florales et miellées.

Note de dégustation de Kelly Mc Auliffe :

Peu de producteurs élaborent du VDN Rasteau blanc, mais ils présentent généralement la même couleur jaune pâle. Au nez, ils sont très aromatiques avec des notes d'agrumes, de citron et de poire. La bouche présente un équilibre parfait avec des saveurs de poire qui explosent en bouche, une belle acidité et une bonne longueur.



Domaine
des Coteaux-des-Travers
VDN Blanc



Domaine
des Escaravailles
VDN Blanc

VDN ROSÉ

Mention « Rosé » :

Après vendange, ce vin est mis en bouteille très tôt afin de conserver une teinte rose-orangée et des arômes de kirsch, de cerise à l'eau-de-vie, voire de fruits secs.

Note de dégustation de Kelly Mc Auliffe :

Sa robe peut varier entre plusieurs tons de rose, du plus clair au plus soutenu. Les vins sont aromatiques avec des légères notes de fleurs blanches, de nectarine et de fraise. En bouche, le vin est très fruité avec des tannins souples et une excellente longueur.



Domaine La Girardière
VDN Rosé



Domaine de Verquière
VDN Rosé

VDN AMBRÉ

L'Ambré (Blanc Ambré ou Rosé Ambré) :

Issu des mêmes cépages que le Blanc ou le Rosé, l'« Ambré » est élevé en milieu oxydatif sur le même principe qu'un Tuilé. Au contact de l'air pendant au moins 30 mois, en barriques ou foudres, le vin change de couleur, depuis l'or pâle il prend des notes dorées, vieil or, « ambré » et pour les très vieux, rejoignant l'acajou.

Note de dégustation de Kelly Mc Auliffe :

Le Rasteau Ambré présente une magnifique nuance de cuivre clair. Le nez est très expressif et complexe avec des notes de pain d'épices, de pruneaux, de noix de pécan, de fruits secs, de noyaux de cerises et une touche de caramel. En bouche, tous ces arômes sont confirmés avec des tannins très doux et une bonne longueur.



Cave des Vignerons
de Rasteau ORTAS
VDN Vintage



Domaine de la Garance
VDN Rosé



Domaine Beau Mistral
VDN Rosé



Domaine Martin
VDN Rosé

LE HORS D'ÂGE ET LE RANCIO

Les Vins Doux Naturels de Rasteau sont gage d'un excellent potentiel d'élevage, traduit par les mentions « Hors d'Âge » et « Rancio ».

LE HORS D'ÂGE

Blanc Ambré Hors d'Âge, Rosé Ambré Hors d'Âge ou Rouge Tuilé Hors d'Âge

Quelle que soit la couleur, la mention « Hors d'Âge » est accordée au vins dont le vieillissement et l'élevage durent au moins 5 ans. Leur structure tannique en fait des vins d'une grande richesse aromatique.

Note de dégustation de Kelly Mc Auliffe :

Ce vin est rare, mais sa couleur est intrigante : légèrement floue, avec au centre une subtile couleur rouge-jaune (comme l'acajou) et un reflet jaune-vert sur les contours. Le nez de ce vin est comme sa couleur, c'est-à-dire complexe et intrigant. Il y a des notes de noix, de tourbe, de champignons, de pruneaux, de fruits secs et d'épices.



Domaine Bressy Masson
VDN Ambré hors d'Âge

LE RANCIO

Blanc Ambré, Hors d'Âge Rancio, Rosé Ambré, Hors d'Âge Rancio

Plus rare et très recherché, le Rancio a cette particularité de laisser apparaître en surface un léger reflet verdâtre et un goût plus rance dû au long vieillissement. Après plusieurs années d'élevage et de maturation (5 ans au moins), des micro-levures se développent naturellement dans le vin, offrant en bouche un goût de noix typique.

Les curieux et fins gourmets, en quête d'aventure et de modernité, sont invités à redécouvrir ces vins, car c'est à la fois leur dégustation que la rencontre avec Rasteau qui offrent une expérience sensorielle hors du commun.



ACCORDS METS & VINS

Le Vin Doux Naturel ne se boit pas qu'à l'apéritif. Une consommation bien trop réductrice ! Ces vins sont d'une telle richesse qu'ils offrent tout au long d'un repas des instants de dégustation aussi variés qu'inattendus.

Dotés d'une structure et d'arômes puissants, les vins de Rasteau ont cette dimension charnelle tout à fait singulière. En bouche, la dégustation est naturellement intense, voluptueuse et généreuse. Vins de repas mais avant de tout de partage, ils font de chaque instant de dégustation un moment d'exception.

« Déguster un foie gras aux figues accompagné d'un vin doux naturel tuilé est une expérience à faire au moins une fois dans sa vie! » précise Jacques PALOC.

Jonathan Chiri (Chef à l'Ecole de Cuisine de la Mirande****) et Kelly Mc Auliffe (Sommelier) réalisent l'accord parfait avec les Vins Doux Naturels de l'A.O.C Rasteau. Tradition et modernité se rejoignent pour des instants gourmands qui illumineront les tables de fêtes.



Jonathan Chiri

Jonathan Chiri débute sa carrière dans les années 90 en Californie. Après plusieurs expériences sur le continent américain, il s'envole pour l'Europe. C'est en France qu'il pose définitivement ses valises, plus précisément à Avignon où il occupe le poste de Chef de Partie en Cuisine et Assistant Chef Pâtissier pendant 4 ans à La Mirande, 1 étoile au Guide Michelin. Il rejoint en parallèle l'équipe des Chefs du Marmiton, l'Ecole de Cuisine du restaurant où il continue de donner des cours.

En 2006, il devient le Chef de Cuisine du Château de Massillan à Uchaux, établissement de prestige non loin d'Avignon. Entre 2010 et 2012, il dirige les cuisines de La Verrière, un domaine viticole et hôtelier de renom niché au cœur des Dentelles de Montmirail. Une nouvelle expérience dont il tirera des connaissances approfondies sur le vin et la gastronomie française.

Aujourd'hui, il multiplie les activités, mêlant sa passion à la fois pour la cuisine, le vin, les voyages et... le cyclisme ! Traiteur cuisinier personnalisé, il crée en parallèle « Gourmet Cycling Travel » et propose des circuits de découvertes touristiques et gastronomiques à vélo.

POUR CÉLÉBRER LA TRADITION...



Salade Waldorf en feuille individuelle

servie avec un VDN Rasteau Hors d'Âge

POUR 4 PERSONNES :

- 2 endives jaunes
- 2 endives rouges (radicchio)
- 1 Pomme Golden
- 100g de noix bien torréfiées et cassées en grandes brisures
- 200g de Fourme d'Ambert
- Ciboulette
- Huile d'Olive fruitée et de bonne qualité
- Poivre
- Une bouteille de Rasteau Hors d'Âge

- Préparer les endives et commencer par couper le bout et séparer les feuilles.
- Couper la Fourme d'Ambert en tranche mi-épaisse et de la même longueur que l'endive.
- Couper la pomme en quartiers, enlever le cœur et trancher finement dans le sens de la longueur.
- Ciseler la ciboulette (2 cm de longueur).
- Sur chaque feuille d'endive, disposer délicatement une tranche de Fourme d'Ambert, puis une tranche de pomme, quelques brisures de noix et la ciboulette.
- Assaisonner avec une pointe de poivre du moulin et un filet d'huile d'olive.



L'accord parfait de Kelly :
Domaine Wilfried
VDN Ambré Hors d'Âge 2003



©Pauline Daniel

POUR CÉLÉBRER LA TRADITION...

Foie Gras poêlé sauce Espresso & Vinaigre de Xérès sur salade frisée et noix

servi avec un VDN
Rasteau Tuilé

POUR 4 PERSONNES :

- 1 Lobe de Foie Gras dénervé (environ 500g)
- 1 salade frisée
- 50g de noix torréfiées en brisures
- 2 tasses d'expresso
- 20g de Vinaigre de Xérès
- 1 Cuillère à café de sucre
- Huile d'Olive
- Un petit verre de VDN Rasteau Tuilé

- Préparer tout d'abord une casserole d'eau chaude, un couteau éminceur et un sopalin.
- Afin de couper le foie gras finement et faire de belles tranches, tremper le couteau dans l'eau chaude et l'essuyer.
- Faire des tranches d'environ 2cm d'épaisseur. Avec la pointe du couteau, faire des croisillons sur un côté et assaisonner avec le sel et poivre.
- Dans une poêle très chaude, poser le coté marqué du foie gras et le laisser dorer sans le bouger, environ 30 secondes.
- Le retourner et terminer la cuisson.
- Poser l'escalope de foie gras sur un sopalin pour l'égoutter. Verser une cuillère à café de « sauce » sur la salade frisée et jeter le reste.
- Déglacer la poêle avec le vinaigre de Xérès, l'expresso, le sucre et le Rasteau. Faire réduire de moitié.
- Poser le foie gras dans l'assiette, dresser la sauce autour et garnir avec la salade frisée et les noix.



L'accord parfait de Kelly :
Domaine
des Coteaux-des-Travers
VDN Tuilé



©Pauline Daniel

POUR CÉLÉBRER LA TRADITION...

Moelleux au Chocolat

servi avec un VDN
Rasteau Grenat

POUR 12 MOELLEUX :

- 250g de chocolat noir à 66%-70%, cassé en morceaux
- 225g de beurre
- 210g de sucre
- 7 œufs
- 100g de farine

- Au bain-marie, faire fondre le chocolat, le beurre et le sucre. Mélanger au fouet et laisser reposer 5 minutes. Incorporer les œufs avec le fouet. Incorporer la farine et bien mélanger afin qu'il n'y ait pas des grumeaux.
- Préchauffer le four à 190° C
- Beurrer les moules et les remplir aux ¾.
- Faire cuire les moelleux pendant 4 minutes, puis tourner la plaque, et cuire encore 4-5 minutes jusqu'à ce que les bords aient bien montés. Le centre doit tomber légèrement et rester coulant.
- Laisser reposer 5 minutes avant de servir.

NB : Il est possible de les garder 1 jour à température ambiante ou 2-3 jours au frais.

Petite astuce : Vous pouvez mettre 2-3 petits morceaux de chocolat noir au milieu du fondant avant de le faire cuire. Servi chaud, le centre est toujours coulant.



L'accord parfait de Kelly :
Domaine du Trapadis
VDN Grenat



Autre proposition :
Domaine des Banquettes
VDN Grenat



Autres propositions :
Domaine Elodie Balme
VDN Grenat

...OU JOUER LA CARTE DE LA SURPRISE



©Pauline Daniel

Tajine de Cuisse de Canard, Pruneaux, Piment d'Espelette et Noix de pécans servie avec un VDN Rasteau Grenat

POUR 4 PERSONNES :

- 4 Cuisses de Canard confits
- 12 Pruneaux
- 4 Carottes
- 1 Oignon
- 2 Gousses d'Ail
- 2 Litres de Fond de Canard ou de Volaille
- 1 Cuillère a soupe de Raz al Hanout
- Piment d'Espelette
- 50g de noix de pécans torréfiées
- Sel et Poivre
- Huile d'Olive

- Saler les cuisses de canard et laissez reposer 1 heure au frigo.
- Rincer les cuisses pour enlever le surplus de sel et les sécher avec un sopalin. Les saupoudrer avec un peu de Raz al Hanout.
- Eplucher les carottes et les tailler en grands morceaux dans le sens de la diagonale. Couper l'oignon et ail en fines lamelles.
- Dans un plat à tajine ou une marmite, faire dorer les cuisses dans un peu d'huile d'olive et ajouter les légumes. Saupoudrer le tout avec le Raz al Hanout et faire légèrement revenir.
- Couvrir avec le fond de volaille et fermer le plat à tajine. (Pour les marmites, laisser un coin ouvert pour que la vapeur puisse sortir). Laisser mijoter à petit feu jusqu'à ce que les cuisses soient très tendres. Enlever les cuisses, les découper et disposer dans un plat. Y ajouter les pruneaux.
- Laisser réduire la sauce.
- Vérifier l'assaisonnement de la sauce.
- Avant de servir, saupoudrer de piment d'Espelette et de noix de pécans torréfiées.



L'accord parfait de Kelly :
Domaine La Soumade
VDN Rouge

Autres propositions :
Domaine de Beaufrenard
VDN Grenat
« Vendanges » ou
Domaine Grand Nicolet
VDN Grenat
ou Domaine Grange Blanche
VDN Grenat



©Pauline Daniel

...OU JOUER LA CARTE DE LA SURPRISE

Croustillant de Mascarpone, Pistaches et Bananes

rôties au VDN Rasteau Ambré et Beurre Salé

POUR 4 PERSONNES :

- 1 paquet de Feuilles de Brick
- 250g de Mascarpone
- 3 Bananes
- 100g de Sucre
- 50g de Pistaches torréfiées
- Beurre
- Beurre Salé
- 2 cl de VDN Rasteau Ambré

- Couper les bananes en rondelles de 1cm.
- Faire fondre le beurre dans une casserole jusqu'à obtenir une jolie couleur noisette. Y ajouter les bananes, 50g de sucre et laisser dorer. Déglacer avec le Rasteau Ambré et réserver. Laisser refroidir.
- A l'aide d'une cuillère en bois, mélanger le Mascarpone, les 50g de sucre restants, les pistaches et bananes. Laisser refroidir.
- Faire fondre un peu de beurre et avec l'aide d'un pinceau, mouiller une feuille de brick.
- Poser 2 belles cuillères au milieu de la feuille et vers le bas.
- Plier les deux cotés vers le centre en repliant la feuille de brick afin de réaliser un « cannelloni fermé ».
- Beurrer l'extérieur et poser les cannellonis sur du papier sulfurisé et sur une plaque.
- Mettre au congélateur au minimum 1 heure.
- Pour finir, faire revenir 2 noix de beurre salé jusqu'à obtenir une jolie couleur noisette, et faire dorer sur chaque côté le cannelloni. Le couper en deux et servir.



L'accord parfait de Kelly :
Domaine des Escaravilles
VDN Ambré TPMG

Autres propositions :
Domaine des Girasols
VDN Ambré





QUESTION À JACQUES PALOC

En quoi les VDN de Rasteau se différencient-ils par rapport aux autres VDN en France ?

Pour 2 raisons particulières :

- Géographique, c'est le VDN le plus septentrional, d'où un climat très différent des autres VDN (autres que Muscat) qui sont tous concentrés dans une zone au climat très méditerranéen, les P.O et bordure de l'Aude (les 9 communes de l'AOC Fitou)
- Technique, les VDN ne peuvent être élaborés qu'avec « 4 cépages » ; Grenache (qui se décline en noir, gris et blanc) ; Macabeu (blanc) ; Tourbat (blanc) et Muscat (à petits grains et d'Alexandrie) avec une tolérance pour 10% de cépages accessoires lorsque ceux-ci sont présents (en mélange) dans les vignes.

Rasteau est la seule AOC à n'avoir dans cette « panoplie de 4 cépages, retenu que le Grenache. » Les vins ne sont donc élaborés quasiment qu'à base de grenache et notamment noir (il y a que très marginalement quelques grenaches blancs et gris). Certes, d'autres VDN sont élaborés ainsi, mais cette disposition est une particularité.



RÉPERTOIRE DES PRODUCTEURS DE VINS DOUX NATURELS RASTEAU

RÉPERTOIRE DES NÉGOCIANTS A.O.C RASTEAU

CAVE DES VIGNERONS
DE RASTEAU - ORTAS
www.rasteau.com

DOMAINE DES BANQUETTES
www.domaine-des-banquettes.com

DOMAINE BEAU MISTRAL
www.domaine-beaumistral-rasteau.fr

DOMAINE DE BEAURENARD
www.beaurenard.fr

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

DOMAINE LA COLLIÈRE
georges-perrot@wanadoo.fr

DOMAINE COMBE JULIÈRE
laura.coulet@voila.fr

DOMAINE DIDIER CHARAVIN
didier.charavin@orange.fr

DOMAINE DES COTEAUX-DES-
TRAVERS
www.coteaux-des-travers.com

DOMAINE ELODIE BALME
balme.elodie@wanadoo.fr

DOMAINE DES ESCARAVAILLES
www.domaine-escaravailles.com

DOMAINE FOND CROZE
www.domaine-fondcroze.com

DOMAINE DES GEINES
jean-pierregleize@orange.fr

DOMAINE DE LA GIRARDIERE
www.domaine-de-la-girardiere.fr

DOMAINE DES GIRASOLS
www.girasols.com

DOMAINE GRAND NICOLET
www.domainegrandnicolet.fr

DOMAINE GRANGE BLANCHE
grangeblanche@orange.fr

DOMAINE MARTIN
www.domaine-martin.com

DOMAINE DES NYMPHES
www.domaine-des-nymphes.com

DOMAINE LA SOUMADE
www.domainelasoumade.fr

DOMAINE DU TRAPADIS
www.domainedutrapadis.com

DOMAINE DE VERQUIERE
www.domaine-de-verquiere.com

DOMAINE WILFRIED
www.domainewilfried.com

ARNOUX & FILS
www.arnoux-vins.com

MAISON BROTTÉ
www.brotte.com

BRUNEL PÈRE & FILS
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 SELECTION
www.grandsvinsselection.fr

ALAIN JAUME & FILS
www.vignobles-alain-jaume.com

FAMILLE QUIOT
www.famillequot.com

LA CERISE SAS
fabrice.brunel@domaine-les-cailloux.fr

LA CIE RHODANIENNE
compagnierhodanienne.fr

LAVAU - CHÂTEAU MAUCOIL
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.com

PIERRE VIDAL
contact@pierrevidal.com

VIGNOBLES LA COTERIE
contact@lacoterie.fr