



Appellation : AOC Vacqueyras

(Vacqueyras tire son nom du latin Vallea quadreria, la vallée des pierres. Dernière-née des appellations communales de la vallée du Rhône, son aire s'étend sur les communes vauclusiennes de Vacqueyras et de Sarrians, au pied des Dentelles de Montmirail.1400 hectares).

Dénomination : Il était une fois.

Le domaine : Domaine Fontavin.

Dans les années 1970, Martine CLERC et Michel CHOUVET, tous deux issus de plusieurs générations d'agriculteurs, s'unissent : ils ont le même amour de la terre et développent une véritable passion pour la vigne. Ils agrandissent au fil des années la propriété familiale morcelée sur six communes différentes, pour construire en 1989 leur cave de vinification. Ils deviennent « vignerons indépendants » et commercialisent leurs vins sous la marque Domaine de FONTAVIN. En 1996, leur fille Hélène, œnologue, rejoint le domaine familial. Elle est la 7ième génération ! Le vignoble s'agrandit encore pour atteindre 45 hectares, sur 8 communes différentes. Depuis 2008 la totalité du domaine est en agriculture biologique.

Le terroir : sols sableux (Vacqueyras) et terrasses de graviers (Sarrians).

Les Cépages : 70% Grenache noir, 15% Mourvèdre, 15% Syrah.

Elevage : 6 mois en cuve béton.

Formats disponibles : Bouteille 75 cl.

Notre appréciation :

Robe pourpre soutenu. Nez de fruits rouges : mûre, cassis, petites baies. C'est un vin de velours : la densité du fruit se marie aux tanins francs et délicats. Il trouve sa force dans l'équilibre : l'ensemble est soyeux, élégant et long. Potentiel de garde de 5 à 7 ans

Certification : Agriculture Biologique.

