



Terroir

- **Vignoble :**
il s'étend tout entier sur la commune de Séguret, au pied des Dentelles de Montmirail, dans le département du Vaucluse.
- **Sols :**
coteaux et terrasses argilo-calcaires, caillouteux.
- **Climat :**
type méditerranéen sous l'influence du mistral.
- **Histoire :**
Séguret a vu sa vocation viticole se développer, dès le XIII^{ème} siècle, sous l'autorité des Comtes de Toulouse puis des Princes d'Orange. Une confrérie vineuse y est créée en 1685. Originalité : son chef était une femme, une "bailleresse". Les vigneronns de Séguret ont fait renaître la Confrérie en 1985 : la Confrérie des Chevaliers du Gouste-Séguret Compagnons de Saint-Vincent. Le vignoble a été consacré Côtes du Rhône Villages Séguret en 1967.

Élaboration

- **Superficie en production* :**
287 ha, production annuelle : 10501 hl ; rendement de base : 40 hl/ha.
- **Encépagement :**
pour les rouges, Grenache 50% minimum, Syrah et/ou Mourvèdre 20% minimum, autres cépages de l'Appellation admis 20% maximum. **Pour les rosés,** Grenache 50% minimum, Syrah et/ou Mourvèdre 20% minimum, autres cépages admis 20% maximum, cépages blancs 20% maximum (Grenache, Clairette, Marsanne, Roussanne, Bourboulenc et Viognier). **Pour les blancs,** Grenache blanc, Clairette blanche, Marsanne blanche, Roussanne blanche, Bourboulenc blanc, Viognier blanc, autres cépages blancs admis 20% maximum.
- **Degré alcoolique minimum :**
pour les rouges 12,5%, pour les rosés et les blancs 12%.

Dégustation & consommation

- **A l'œil :** le rouge, couleur rubis, cerise. Le rosé, teinte fraise et framboise. Le blanc, légèrement doré.
- **Au nez :** le rouge, bouquet fruité, nuance d'amande et de tabac. Le rosé et le blanc, nez très frais.
- **En bouche :** le rouge, saveur fruitée, rond. Le rosé et le blanc, légers et élégants.
- **A table :** rouge très agréable avec la cuisine provençale, les farcis, les volailles, les fromages. Le rosé se boit volontiers avec de la charcuterie, le blanc avec les poissons, et les fromages de chèvre.
- **Dans la cave :** le rouge, bon à boire dans les 5 ans. Le rosé et le blanc, à boire de préférence dans leurs premières années.
- **Actualité :** Plusieurs fois par an, avec le concours des vigneronns, les restaurants de Séguret - adhérents à la charte pour le Terroir de Séguret organisent gracieusement pour leurs clients des dégustations des meilleures cuvées. Des moments instructifs pleins de convivialité !



Des mots pour le dire

Adossé à une colline, Séguret "balcon" du haut Comtat Venaissin est un village classé, parmi les plus beaux de France. L'origine du nom vient de Segur qui veut dire "sûr" en provençal. Il est en effet indéniable que ce village haut perché offrait toute garantie de sécurité et de sûreté.

*Déclaration de récolte 2006

