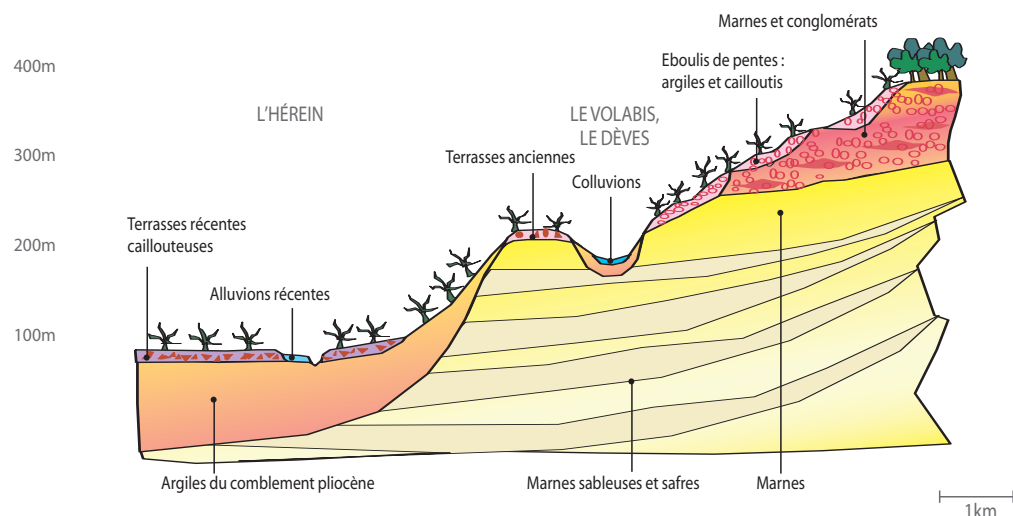


Ouest - Nord Ouest Est - Sud Est Ouest - Sud Ouest Est - Nord Est



Terroir

- **Vignoble :**
il est tout entier sur la commune de Visan, dans le département du Vaucluse (enclave des papes).
- **Sols :**
argilo-calcaires rouges caillouteux.
- **Climat :**
méditerranéen modifié sous l'influence du mistral.
- **Histoire :**
propriété des Templiers, Visan deviendra terre Papale en 1317. Dans la chapelle Notre-Dame des Vignes (XII^{ème} siècle), un des arceaux du choeur porte l'inscription "posuerunt me custodem in vinoe"... "Ils m'ont placée là, gardienne de leur vigne..." Un destin tout tracé ! En 1967, Visan fut classé en Côtes du Rhône Villages Visan.

Elaboration

- **Superficie en production* :**
348 ha, production annuelle : 13167 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 :** robe grenat irisée de reflets violets pour les rouges. Les rosés ont la robe claire aux reflets ambrés. Robe or, brillante aux reflets verts pour les blancs.
- **Au nez :** les rouges ont un bouquet complexe de fruits, arôme de vanille, cassis, note de truffe, tendre et élégant, des touches de très belle qualité qui lui confèrent rondeur et tenue. Les rosés et les blancs sont élégants et frais avec une légère note poivrée.
- **En bouche :** forme ample et ferme pour les rouges, aux arômes fruités en fin de bouche. Les rosés et les blancs, sont fermes, onctueux et fruités.
- **A table :** rouges, rosés, ou blancs, ils s'entendent bien avec les plats mijotés aux truffes qui poussent à proximité du vignoble. Visan est au centre de la première région truffière de France.
- **Dans la cave :** les rouges se conservent très bien pendant plusieurs années. On consomme, jeunes et rafraîchis, les blancs et les rosés.
- **Consommateurs célèbres :** Les Templiers.



Des mots pour le dire

Afin d'obtenir la meilleure qualité, on ne retient ici que les raisins des vignes de plus de 50 ans. Une cuvée particulière est élevée dans une cave ancienne et dégustée début juillet lors de la fête des vins. C'est "la cuvée Marot". Grand vin, petite quantité, et rareté sont les caractères dont l'amateur de grand vin voudra se régaler.

*Déclaration de récolte 2006

