

Domaine Saint Jean



09100 - Manasque

COTEAUX DE PIERREVERT

Domaine Saint Jean



Coteaux de **Pierrevert**

Pierrevert, petit village, cher à Giono, est la capitale de l'appellation située dans la région de **Manosque**, entre **Aix en Provence** et **Sisteron**. Depuis la nuit des temps, sur ces terres l'homme a cultivé la vigne. Strabon, chroniqueur romain, notait déjà l'existence d'une vinification de vin noir faite à partir de lambrusques ou vigne sauvage.



PIERREVERT

L'AOC **Coteaux de Pierrevert** s'étire le long des collines qui bordent la **Durance**. Cette appellation, passée AOC en 1997, est une grande réserve de découverte pour les amateurs de **fraîcheur** et d'**authenticité**.

« Le vignoble forme une entité originale où se recourent **influences rhodanienne et provençale**, mais où l'altitude tempère le côté sudiste des vins. Ils tiennent un trait de fraîcheur qui tonifie leur expression. Lorsqu'il est bien mis à profit, ce caractère accentue la perception et **l'ampleur du fruit**. » (*Revue du Vin de France*).



Domaine de St Jean

*Dans un domaine appartenant à la même famille depuis les temps anciens, s'installe en 1880 le vignoble du **Domaine de St Jean**.*

- **Un terroir exceptionnel entre 450 et 550 mètres d'altitude** sur les contreforts du **Luberon**, donnent naissance à des vins régulièrement récompensés. Profitant du **climat méditerranéen** pour son soleil et du **climat alpin** pour sa fraîcheur, nos vins sont **aromatiques, concentrés** et se rapprochent de certains grands vins de la **vallée du Rhône septentrionale**.
- Le microclimat, la diversité des sols et l'orientation du vignoble sont optimaux. **L'enseillement de près de 320 jours par an**, ainsi que **les variations extrêmes entre le jour et la nuit** (dus à l'altitude) sont très favorables à la maturité du raisin. Ce contexte permet de commencer à vendanger fin septembre, ce qui est plutôt rare dans le sud de la France. Les sols sont de nature argilo-calcaire, avec, toutefois une grande variabilité allant des sols calcaires presque crayeux aux sols argileux plus lourds.



Au **Domaine de St Jean**, la plupart des travaux se font mécaniquement:

labourage, désherbage... L'objectif actuel étant de plus en plus de se tourner vers une culture biologique. Pour obtenir **un raisin de première qualité**,

les rendements sont limités à 35 - 40 hl/ha , une vendange verte est effectuée début Août afin de ne laisser que 7 grappes par cep.

Densité : 4 000 pieds par hectare. C'est le mode traditionnel de plantation qui permet au cep d'avoir un volume de terre suffisant pour son alimentation en particulier en eau.

Taille : Les tailles, "Gobelet", "Guyot" et "Cordon de Royat" sont pratiquées en fonction des cépages. La taille Cordon de Royat reste la taille la plus pratiquée (87 %).

Particularité : Vignes plantées essentiellement sur coteaux exposés plein sud situés entre 450 et 550 mètres d'altitude.



Nos Vin de Pays de la Méditerranée

- Complantés en plaine, sur des parcelles graveleuses du bord de la Durance, des cépages Cabernet-Sauvignon et Merlot donnent un vin rond, ample et parfumé.



JGP Rouge 2009



Cépages: Cabernet-Sauvignon et Merlot

Degrés: 13°

Terroir: Argilo-limoneux, croupe graves et galets roulés par endroit.

Dégustation: la robe est rouge écarlate avec des reflets mauves; le nez est très expressif avec des jolies notes **fruits des bois et violettes**. La bouche est ronde et charnue, très **gourmande**, le tout assorti d'un bouquet de fruit rouge.

Service: à boire immédiatement à 18°, « sur le fruit », ou bien attendre 3 à 5 ans pour goûter des arômes plus évoluées type sous-bois. **1h de carafage recommandé.**

Conseil: Carré d'agneau confit à l'ail, carpaccio de bœuf ou une bruchetta.

JGP Blanc 2009



Cépage: Muscat petit grain

Degrés: 13°

Terroir: Argilo-limoneux, croupe de graves et galets roulés par endroit.

Dégustation: la robe est **or paille**, reflet brillant. Le nez est aromatique avec des arômes très expressifs de **rose** et de **litchi**. La bouche est fraîche et longue rappelant harmonieusement les notes gourmandes du nez .

Service: à boire frais 10 à 12°, garde 2 à 5 ans.

Conseil: en apéritifs avec tarte tomate séchée/tapenade, cuisine asiatique et succulent sur fromages à pâtes persillée (Roquefort, fourme d'Ambert)

Nos AOP

- Avec l'accession du **Domaine de St. Jean** aux Appellations d'Origine, les plantations se développent et viennent s'accrocher aux contreforts du **Luberon**, sur les pentes surplombant la rivière.



ERT

AOP Rosé 2009



Cépages: Grenache, Syrah, Cinsault.

Degrés: 13°

Terroir: Argilo-calcaire orienté sud sud-est.

Dégustation: la robe est pastel, éclat rose poudré. Le nez est délicat avec de très Belles notes de « bonbon anglais » et d'écorces d'agrumes. La bouche est onctueuse rehaussée d'une fine acidité, le bouquet exhale des arômes de crème de citron et de pain beurré.

Service: à boire frais 10 à 12°

Conseil: Bouillabaisse, pissaladière ou bien sur un AOC Picodon affiné.

AOP Rouge 2009



Cépages: Grenache, Syrah, Carignan.

Degrés: 13°

Terroir: Argilo-calcaire orienté sud sud-est.

Dégustation: la robe est pourpre intense. Le nez est fin, avec des senteurs de garrigues et d'herbes brûlées, presque caramel. La bouche est longue et savoureuse, mais très souple. Les tanins sont fondus avec une légère amertume rafraichissante en finale. Le bouquet est de fruits noirs, légèrement cassissé.

Service: à boire chambré 17 à 18°, impérativement aérer 1 heure.

Conseil: Pieds et Paquets, Tartare de bœuf, AOC Banon bien affiné