



PEYRASSOL

CÔTES DE PROVENCE

“Pure expression
d’un terroir unique”

CÔTEAUX
D’AIX EN PROVENCE

CÔTEAUX
VAROIS

PEYRASSOL

CÔTES
DE PROVENCE

MARSEILLE

TOULON

MER MÉDITERRANÉE





UN ENDROIT D'EXCEPTION

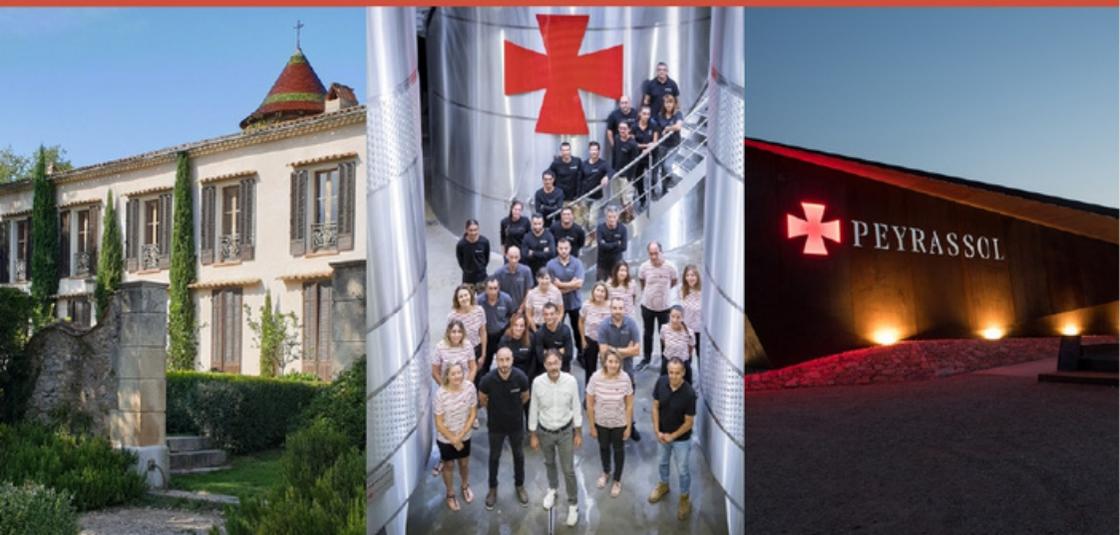
UN LIEU HISTORIQUE AYANT APPARTENU AUX TEMPLIERS

92 HECTARES À 330 M D'ALTITUDE

VINS BLANCS, ROSÉS ET ROUGES

FRAICHEUR, CROQUANT, FLORAL,

FRUITÉ, GOURMAND, ÉLÉGANT ET DÉLICAT.



✝ PEYRASSOL

CÔTES DE PROVENCE

DATES CLÉS

- 1204 Fondation de la Commanderie de Peyrassol par les Templiers.
- 1311 L'Ordre des Templiers de Malte hérite de la commanderie.
- 1790 Acquisition par la Famille Rigord, suite à la Révolution.
- 2001 Philippe Austruy reprend la propriété et lui insuffle un nouvel élan avec son neveu, Alban Cacaret.

LE TERROIR

Situé à Flassans-sur-Issole (près de Brignoles) à 330 m d'altitude.

Un terroir en forme de cirque protégé des vents marins avec des sols argilo-calcaires à forte dominante de cailloutis datant du triasique.

Un climat typiquement méditerranéen (étés chauds et secs, hivers doux) avec une bonne amplitude thermique entre le jour et la nuit **préservant le potentiel aromatique des raisins.**

LE VIGNOBLE

Un vignoble de 92 hectares dédiés à la production de vins blancs, rosés et rouges en AOP Côtes de Provence.

Plus d'une douzaine de variétés : Cinsault, Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon, Tibouren, Merlot, Mourvèdre, Carignan, Sémillon, Sauvignon, Clairette, Viognier, Rolle.

Conversion entamée en agriculture biologique

depuis juillet 2019 (effective à partir du millésime 2022).

Travail des sols et de la vigne **comme un grand cru et dans le respect de l'environnement** (*Haute Valeur Environnementale, niveau 3*).

VINIFICATION

Elaboration des vins rosés par pressurage direct.

Des cuves adaptées au travail minutieux des parcelles en vue des assemblages.

La recherche de la pure expression d'un terroir unique :

fraicheur, croquant, floral, fruité, gourmandise, élégance et délicatesse.

✚ PEYRASSOL

LES VINS DE PROPRIÉTÉ



1204 AOP CÔTES DE PROVENCE

Une cuvée confidentielle, gastronomique, généreuse, qui laisse apparaître toute la complexité des terroirs de rosé de Peyrassol.



LE CLOS AOP CÔTES DE PROVENCE

Provenant exclusivement de la parcelle du lieu-dit Clos Peyrassol, ces vins sont élaborés en quantité très limitée et uniquement lorsque le millésime le permet.



CHÂTEAU PEYRASSOL AOP CÔTES DE PROVENCE

Elaborée à partir de sélections parcelaires des vignes les plus âgées du domaine, cette gamme offre des vins modernes, élégants, à l'âme authentiquement provençale.



LA BASTIDE AOP CÔTES DE PROVENCE

Cette cuvée, au design unique créé par Pierre Yovanovitch, célèbre les 20 ans de l'acquisition de la Commanderie de Peyrassol par Philippe Austruy. Un vin authentique, moderne.

✚ PEYRASSOL
LES VINS DE MARQUE



**CUVÉE
DES COMMANDEURS**
AOP CÔTES DE PROVENCE

Cette gamme reflète une agréable complexité associée à une fraîcheur désaltérante et un fruit éclatant.

#LOU
AOP CÔTES DE PROVENCE

Une cuvée plaisir, dédiée à une consommation festive et tendance.

**RÉSERVE
DES TEMPLIERS**
AOP CÔTES DE PROVENCE

Un rosé fin, fruité, charmeur cultivant la légèreté avec art.

LA CROIX
IGP MÉDITERRANÉE

Un vin toute en finesse offrant une belle vivacité rafraîchissante.

**PEYRASSOL
MÉDITERRANÉE**
IGP MÉDITERRANÉE

Des saveurs de fruits blancs s'associent à une élégante pointe de minéralité.

CHÂTEAU PEYRASSOL

CHÂTEAU PEYRASSOL

Cœur de la gamme du domaine, les cuvées « Château » existent dans les trois couleurs. Elles sont réalisées à partir de sélections parcelles et principalement de vieilles vignes à faible rendement. Très représentatives du style du domaine dans sa volonté d'excellence, elles se caractérisent par leur complexité et leur équilibre.

Le millésime 2022

Pendant plus de trois mois, une interminable période de chaleur et de relative sécheresse s'est installée sur la Provence. Cet épisode exceptionnel par sa durée est venu s'ajouter à un cumul de précipitations très faible depuis le début de l'hiver.

Chaleur et sécheresse sont bien les deux grandes caractéristiques de l'année écoulée. Le cycle des saisons a démarré par un hiver relativement rigoureux, rythmé de quelques orages isolés. Il fut suivi par un printemps marqué par des gelées et de violentes chutes de grêle qui, heureusement, ont épargné le vignoble Château Peyrassol, officiellement labellisé biologique cette année.

Nos vignes ont particulièrement bien résisté à ce climat sec, à la chaleur parfois accablante. A l'exception des très jeunes vignes et de certains terroirs superficiels, nous n'avons pas observé de symptômes de stress hydrique pendant toute la durée de la croissance végétative.

Plusieurs facteurs protecteurs de notre vignoble ont joué dans ce contexte climatique tendu : un enracinement profond de nos pieds de vignes ; la proximité des bois et garrigues du domaine qui drainent les sols et favorisent la production d'humidité ; une action déterminante des équipes dans le vignoble avec une plantation parcimonieuse de céréales et de légumineuses entre les rangs puis le couchage de ces végétaux qui a préservé un peu d'humidité au pied de la plante et, enfin, un effeuillage maîtrisé qui a permis de protéger les grappes du soleil brûlant de l'été.

À partir du mois d'août, la maturation des baies nous a ensuite réservé son lot de surprises. Les teneurs en sucre montaient très rapidement sur les cépages précoces avec un effrètement des acidités. Les cépages plus tardifs peinaient au contraire à démarrer leur chargement en sucre avec des prises de maturité tout à fait inhabituelles. Ces comportements surprenants nous ont conduits à une vigilance accrue, un suivi méticuleux, à la parcelle, au pied de vigne près, pour organiser une récolte finalement très concentrée entre le 25 août et le 28 septembre afin de saisir les baies au meilleur de leur équilibre.

Les fermentations se sont terminées avec des moûts en blanc et rosé superbement aromatiques. Les rouges libèrent de belles couleurs et des arômes puissants.



Nature des sols

Argile et calcaire datant du triasique, avec une forte proportion de cailloutis.

Assemblage

45 % cinsault - 25 % grenache - 10 % syrah
8 % mouvedre - 4 % tibouren - 8 % vermentino.

Viticulture

Agriculture biologique. Semis de céréales dans les inter-rangs pour favoriser la vie des sols, sélection parcelle pointue, récolte manuelle sur les parcelles les plus âgées... tout est fait ici pour obtenir le meilleur de notre vignoble implanté au cœur d'un vaste territoire préservé, boisé et à la riche biodiversité.

Vinification

Pressurage pneumatique délicat, séparation soignée des jus, vinification traditionnelle en cuve inox à température contrôlée sont autant d'opérations qui précèdent nos assemblages des meilleurs lots obtenus chaque année.

Élevage

Dès la fin des fermentations, un léger soutirage au clair permet de ne garder que le meilleur des lies qui sont ensuite travaillées soigneusement pour favoriser à la fois l'expression aromatique et le potentiel de tenue dans le temps des arômes.

Dégustation

Couleur rose litchee très pale. Le nez est fin et élégant. Complexe, il libère longuement des arômes de fruits à chair blanche, d'agrumes et de fleur blanche. La bouche droite et nette s'inscrit dans cette lignée : fine, soyeuse elle est à la fois tendre, délicate et vive. La fraîcheur de la finale soutient un volume dosé et une pointe de salinité vient harmoniser l'ensemble.

Accords mets-vins

Sa finesse, son élégance et sa complexité feront merveille sur des ceviches de poisson, une belle dorade grillée ou même une viande blanche comme un mijoté de veau aux olives.

Garde

Prêt à boire aujourd'hui, il pourra se conserver encore 1 an.

LES COMMANDEURS

ROSÉ 2022
VIN BIOLOGIQUE
AOP CÔTES DE PROVENCE

 PEYRASSOL

Vin de négoce

Forts de notre longue expérience dans la production de vins de Provence, nous avons développé notre gamme en privilégiant la recherche permanente de la qualité. Nous sélectionnons avec exigence les meilleurs terroirs, achetons les plus beaux raisins et partageons les meilleures pratiques avec nos vignerons partenaires pour créer des vins authentiques, reflets de l'ADN de Peyrassol. À compter de ce millésime, nous faisons le choix du biologique, en cohérence avec la gamme de nos vins du domaine. Un sourcing exigeant et sans concessions, nous amène aujourd'hui à vous proposer le meilleur de la Provence.

Ce rosé très accessible constitue une excellente introduction au style Peyrassol. Avec son fruité intense, son style léger, il est désaltérant et accompagne tous les bons moments de l'été.

Le millésime 2022

Marqué par un climat particulièrement chaud et sec, le millésime 2022 en Provence, a bénéficié sur les terroirs des vallées intérieures de quelques averses bienvenues début septembre, qui ont permis aux raisins d'achever leur maturité.

Les vendanges se sont ensuite déroulées sous un ciel particulièrement clément qui a directement contribué à la qualité de la récolte.



Nature des sols

Argiles et calcaires des vallées intérieures, associés à quelques parcelles schisteuses.

Assemblage

40 % grenache - 30 % cinsault - 15 % syrah
5 % mourvèdre - 10 % vermentino.

Vinification

Traditionnelle en cuve inox à température contrôlée après pressurage pneumatique délicat.

Élevage

Quelques mois en cuves inox sur lies fines permettent de respecter au mieux la fraîcheur aromatique.

Dégustation

Couleur douce rappelant le pétale de rose. Le nez offre une belle présence adossée à des arômes de bonbon anglais, fraise, framboise puis des notes plus acidulées de groseille et d'agrumes. La bouche à la fois légère et tendre est marquée par la complexité des arômes de fruits rouges et exotiques. Cette cuvée libère ainsi toute l'expression des cépages qui la constituent.

Accords mets-vins

La belle vivacité de ce vin se mariera parfaitement avec des sushis de saumon, un céviche de saint-jacques ou un loup de mer doré au fenouil.

Garde

Prêt à déguster.

