



## L'AOC Luberon Rendez-vous en terre nature

L'appellation Luberon a hérité d'un territoire intime lié à une nature prestigieuse et préservée. Les vignes ont pris possession d'un milieu à la fois riche et diversifié.

## Une AOC au cœur d'un Parc Naturel

La totalité de l'AOC Luberon est nichée au cœur du Parc Naturel Régional du Luberon. Les producteurs et le Parc sont unis par la volonté de sauvegarder cet environnement. Les vignerons mettent un point d'honneur à considérer les ressources naturelles et à respecter la terre.

Paysages contrastés, milieux naturels et patrimoine bâti, le Parc Naturel Régional du Luberon est une terre inépuisable et source d'inspiration. Les vignes succèdent à la grande variété de paysages :

garrigue, pelouses, crêtes, chênaies, falaises, gorges et rivières.

Situé dans la région Provence Alpes Côte d'Azur, le Parc Naturel s'étend sur plus de 185 000 hectares autour du massif du Luberon. 77 communes ont déjà adhéré à la charte définissant les grandes orientations que les collectivités territoriales s'engagent à suivre : protéger et valoriser le patrimoine naturel, culturel et humain en oeuvrant pour une politique innovante respectueuse de l'environnement.

## L'AOC en chiffres

10 caves coopératives et 49 caves particulières (contre 17 en 1984) ainsi que les négociants de la Vallée du Rhône ont produit 150 423 hl en 2010 pour 3 205 ha.

En 2010 a été produit 28% de rouge, 48% de rosé et 24% de blanc.

## L'AOC Luberon, Terroir Nature

Le vignoble épouse délicatement les formes de la Vallée du Calavon et de la Vallée de la Durance. L'appellation a choisi un cadre naturel et prestigieux. Ici, l'homme travaille la vigne depuis des siècles. Le terroir est composé de sables du miocène dans le pays d'Aigues, éboulis calcaires au pied de la montagne et argile rouge aux environs d'Apt. L'appellation Luberon produit trois couleurs de vins : rouge, rosé, blanc. Syrah, Grenache noir, Mourvèdre, Carignan et Cinsault sont les principaux cépages utilisés pour produire les rouges et les rosés.

**Les vins rouges** sont ronds en bouche, fruités et gourmands. Le nez dévoile des

arômes de fruits rouges mûrs.

**Les vins rosés** exhibent une robe allant du rosé très pale au rose plus vif. La bouche, flatteuse, offre des saveurs de fruits rouges marqués (fraise, groseille) ou des arômes plus exotiques.

**Les vins blancs** sont issus de l'assemblage de plusieurs cépages : Grenache blanc, Clairette blanche, Vermentino, Bourboulenc, Roussanne, Marsanne, Ugni blanc et Viognier. Ils offrent vivacité et élégance. La gamme aromatique qui les caractérisent va du pamplemousse à la pêche en passant par le miel ou pain grillé pour des vins plus complexes.

### Contact Presse

#### Rouge Granit

Laurent Courtial &

Caroline Campalto

4 rue d'Enghien 69002 Lyon

Tél. 04 37 65 08 59

[www.rouge-granit.fr](http://www.rouge-granit.fr)

[lcourtial@rouge-granit.fr](mailto:lcourtial@rouge-granit.fr)

06 13 50 80 62

[ccampalto@rouge-granit.fr](mailto:ccampalto@rouge-granit.fr)

06 17 07 30 75