

VIGNOBLE

Mas Lauris ou le respect du terroir

Gilbert Lebre

C'est une propriété quasiment à l'abandon qui renaît à Lauris sur les terres des Grès.

Les propriétaires de Mas Lauris ont rêvé de ce lieu d'exception pour y créer de grands vins. C'est ainsi que les vendanges sont faites à la main, les vignes sont conduites en agriculture biologique, les vins, certifiés vinification biologique entendent restituer pleinement la typicité des cépages de l'appellation Luberon.



Une belle soirée de découverte et de dégustation, organisée par les propriétaires du domaine.

C'est à Michel Tardieu, Laurisien et oenologue réputé qu'a été confiée l'élaboration des vins du domaine. C'est ainsi que la nouvelle gamme a été présentée vendredi dernier à la galerie photo de Lauris à des amateurs venus nombreux pour la circonstance.

La gamme "Inopiné" constituée de vins élégants et subtils avec des équilibres respectueux du terroir. Un assemblage de vermentino, grenache blanc, roussane et viognier apporte

un nez frais aux vins blancs avec des notes de fruits à chair blanche.

Grenache, cinsault, mourvèdre entre dans l'assemblage de "L'inopiné rosé" et lui donnent longueur et intensité pour finir sur des notes d'agrumes. "L'inopiné rouge" est composé uniquement de serine (ancienne variété de syrah). Arômes de fruits noirs et de cacao soutenus par la puissance d'un grand vin du sud et velouté en bouche, donnant à ce vin un caractère unique.

De leurs côtés, les "Terres de MasLauris" puisent leur énergie et leur goût dans leur environnement provençal. Les "Terres rosé", assemblage de cinsault, grenache, mourvèdre et syrah apporte fraîcheur, structure et élégance avec des notes exotiques et de petits fruits frais. Il faut de la syrah et cabernet sauvignon pour élaborer les "Terres rouges". Nez puissant sur des notes de fruits rouges confits avec une pointe épicée.

Mas Lauris - Les Grès - 84360

Lauris. www.maslauris.fr ■