



GRAMBOIS

Le vin nouveau fêté à la Cave coopérative.

Malgré la pluie, beaucoup de monde se pressait à la soirée "dégustation ", la semaine dernière à la cave coopérative les Coteaux de Grambois. Des connaisseurs qui sont venus déguster les blancs, le célèbre rosé de la cave et les rouges. "*Ce millésime est remarquable*", lançait Joël Reynaud, le président. Cultivé en plein coeur du Luberon, le vignoble s'épanouit sur son terroir depuis le XIXe siècle. Créée en 1924, la cave réunit aujourd'hui une centaine de vignerons et couvre 586 ha de vignes cultivées dans un

souci de qualité et de traçabilité. Depuis sa naissance, la cave n'a cessé d'évoluer. De 1929-1977 : investissements pour agrandir les bâtiments et augmenter la capacité de cuverie. Puis en 1986-1996 : modernisation du matériel de cave. De 1997 à 2005 : mise en place d'un système de paiement différencié en fonction de la qualité des raisins. Pour finir de 2007 à 2016 : intégration de la démarche Agri Confiance et mise en place de la norme ISO 9001. Aujourd'hui la production a atteint un volume de

production moyen de 32 000 hectolitres, répartis en : 17% rouge, 23% blanc et 60% rosé. Puissants et fruités, ce sont des vins qui ont le caractère et l'authenticité de leur terroir d'altitude du sud Luberon. Ce qui leur vaut d'être régulièrement primés et médaillés dans les différents concours nationaux. Les Coteaux de Grambois -Route de la bastide des Jourdans. 04 90 77 92 04. ■