

AOC LUBERON

rouge, rosé, blanc

N. O.

S.E.

NORD LUBERON
PAYS D'APT

MASSIF DU LUBERON

SUD LUBERON
PAYS D'AIGUES

BONNIEUX

CABRIÈRES
D'AIGUES

LA TOUR
D'AIGUES

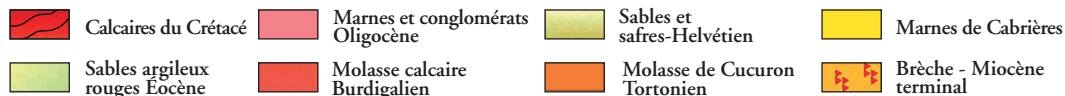
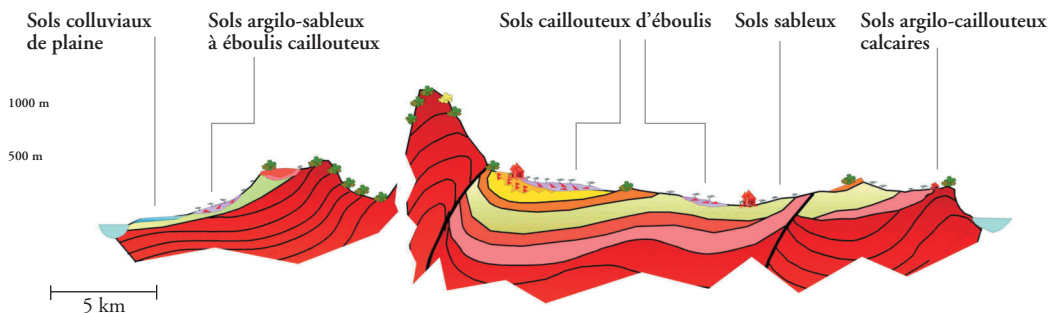
MIRABEAU

Le Calavon

Combe de
Lourmarin

Le Moure Nègre
1125 m

La Durance



“Terroir”

- **Vignoble**: Le parc régional du Luberon fait office d'écrin au vignoble du Luberon. De fait, celui-ci s'étend sur 36 communes, toutes situées dans le sud-est du Vaucluse.
- **Sols**: Le Luberon est issu d'une bande de terre émergée qui formait au secondaire un isthme entre la fosse vocongienne (Mer alpine) et la Méditerranée.

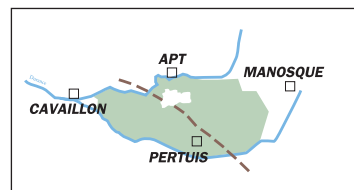
3 unités géologiques se distinguent :

Le bassin d'Apt, zone synclinale où alterne des assises calcaires et marneuses, Le massif du Luberon, d'assise calcaire où l'érosion fait apparaître des horizons marno-calcaires.

Le Pays d'Aigues est formé essentiellement de sables miocènes et d'une mollasse dans la région de Cucuron. Dans la partie occidentale du sud Luberon réapparaissent les assises calcaires.

- **Climat**: De type méditerranéen avec l'influence d'un climat plus continental en provenance des Alpes et de la Vallée du Rhône. Avec environ 2600 heures d'ensoleillement par an, le Luberon se situe parmi les régions de France disposant de la meilleure insolation. Une des particularités importantes du terroir du Luberon est l'amplitude thermique entre le jour et la nuit, qui permet à la vigne de se reposer, et qui confère à ses vins de la fraîcheur et de l'élégance.

Détail coupe



• **Histoire :** L'implantation de la vigne dans le Luberon remonte à l'antiquité. Au Moyen-âge et à la Renaissance, les domaines viticoles s'étendirent largement, au nord notamment du Petit Lubéron. Le développement du vignoble s'accroît à la fin du XIX^e siècle, puis entre les deux guerres. A partir des années 70, les vignerons conscients de la nécessité de se moderniser entreprennent d'importants travaux. Leurs efforts sont couronnés de succès en 1988 avec l'accession des Côtes du Luberon à l'Appellation d'Origine Contrôlée.

“Élaboration”

- **Production annuelle moyenne :** autour de 130.000 hl
- **Rendement de base :** 55 hl pour les rouges et rosés, 60 hl pour les blancs (rendement moyen : autour de 43 hl /ha)
- **Répartition par couleurs :** 40 % rosé, 39 % rouge, 21 % blanc
- **Cépages :** pour les rouges et les rosés : Syrah, Grenache noir, Mourvèdre, Carignan et Cinsault et les cépages blancs (10% maximum pour les rouges et 20% maximum pour les rosés). pour les blancs : Grenache blanc, Clairette blanche, Vermentino, Bourboulenc, Roussanne, Marsanne, Ugni blanc, Viognier
- **Degré alcoolique minimum :** pour les vins rosés et blancs : 11,5% pour les vins rouges : 12%

“Dégustation et consommation”

- **L'AOC Luberon rouge** est rond en bouche, fruité et gourmand. Il rappelle les petits fruits rouges mûrs (cassis, mûres, framboises...). Un autre style de rouge, plus complexe, flirte avec les notes épicées (poivre) mais en affichant toujours élégance et fraîcheur en bouche qui sont les marques distinctives de l'AOC.
- **L'AOC Luberon rosé**, avec sa robe allant du rose très pâle au rose vif, se distingue par des arômes de fruits rouges marqués (fraise, groseille) ou des arômes plus exotiques et par sa fraîcheur.
- **L'AOC Luberon blanc** se caractérise par sa vivacité et son élégance, avec une très belle gamme aromatique, du pamplemousse à la pêche pour les senteurs fruitées, du miel au pain grillé pour des vins plus complexes.

À table :

- **L'AOC Luberon blanc** est apprécié en apéritif, avec les poissons, les fruits de mer, les fromages de chèvre... Le blanc élevé en barrique sera plus à l'aise avec des viandes blanches en sauce, des fromages à pâte molle ou croûte fleurie, Comté...
- **L'AOC Luberon rosé** s'apprécie en apéritif, mais aussi avec les charcuteries, le saumon, les légumes méditerranéens, les petits farcis, les fromages à pâte molle, cuite ou fleurie, de chèvres ou de brebis, les desserts à base de fruits rouges...

• L'AOC Luberon rouge

Le style fruité et gourmand s'allie avec plaisir aux charcuteries, aux viandes rouges et volailles grillées ou rôties, aux viandes blanches et rosées, aux barbecues, aux poissons en matelote, aux fromages à croûte lavée...

Le style plus complexe s'harmonisera avec les viandes rouges rôties ou en sauce (agneau, bœuf, canard), les volailles en sauce (coq au vin), le gibier, les fromages à pâte molle ou fermentée...

- **Dans la cave :** Les vins AOC Luberon se dégustent dans l'année pour les vins rosés et blancs, et peuvent se boire dans l'année ou patienter de 3 à 7 ans selon le type de vin rouge.

“Des mots pour le dire”

Régulièrement, les paysages du Luberon servent de décor à des films français ou étrangers. C'est dans les vignes du Luberon que Ridley Scott a tourné « A Good Year » avec Russel Crowe et Marion Cotillard. Certaines scènes de « Manon des Sources » de Claude Berri ou du « Hussard sur le toit » de Jean Paul Rappennau ont également été tournées dans le Luberon.

