



L'ensoleillement, les sols pierreux et le mistral ont permis de produire une magnifique gamme de vins originaires de la VALLÉE DU RHÔNE, où le GRENACHE tire ses racines.

À quelques kilomètres de Vaison-la-Romaine, sur la Route des Princes d'Orange, se trouve le village de Rasteau, un lieu magnifiquement propice à la culture de la vigne. Elle a été amenée à cet endroit par les Romains, qui ont construit ce superbe village au sommet d'une colline, qui offre une vue panoramique extraordinaire sur les Dentelles de Montmirail et le mont Ventoux.

Les sols aplanis constitués de galets produisent des vins voluptueux; réchauffés par le soleil brûlant le jour, les sols rétablissent leur chaleur la nuit, ce qui est bénéfique pour les raisins et confère aux vins de Rasteau une personnalité unique qui les distingue de tous les autres vins des Côtes du Rhône.

Un terroir constitué de galets

La paroisse de Rasteau s'étend sur une superficie de 1880 hectares, dont 1240 hectares sont plantés de vignes produisant les vins d'appellation d'origine contrôlée suivants :

A.O.C. Côtes du Rhône rouge, rosé et blanc

A.O.C. Rasteau

A.O.C. Rasteau vin doux naturel, le vin qui fait la renommée de Rasteau.

Le GRENACHE NOIR est un cépage vigoureux qui possède une bonne résistance au vent et à la sécheresse. Il est parfaitement adapté au terroir de Rasteau, qui est parsemé de versants exposés, secs et plutôt infertiles. Lorsqu'il provient de vieilles vignes, le grenache noir produit des vins structurés, aromatiques et ayant un potentiel alcoolique élevé. Il confère corps et ampleur aux assemblages.

La SYRAH est le dernier cépage ayant été planté à Rasteau. Ses longues tiges la rendent vulnérable au vent; les vignes de syrah doivent donc être guidées à l'aide de treillis. Puisqu'elles ne peuvent supporter les sécheresses trop intenses, elles sont plantées profondément dans des sols calcaires argileux dotés de bonnes réserves d'eau. Dans ces conditions, la syrah produit des vins élégants et complexes qui révèlent une couleur riche et une abondance d'arômes.

Le MOURVÈDRE, le cépage de Bandol, est le plus exigeant du point de vue de la culture. Puisqu'il tarde à mûrir, il a besoin d'un terroir offrant de la chaleur et suffisamment profond, de manière à ce qu'il lui fournisse régulièrement une petite quantité d'eau. À Rasteau, les vignes de mourvèdre ne sont plantées qu'aux emplacements offrant la meilleure exposition. De cette manière, il produit des vins très aromatiques, tanniques et bien structurés. Il procure de la puissance ainsi qu'un bon potentiel de vieillissement aux assemblages.

Le CARRIGNAN, qui exige de la chaleur et qui est très résistant au vent et à la sécheresse, est également bien adapté

ERIN ANGEL

(604) 250-5064

Représentante des ventes -
Nord de l'Ontario
NEBRONSHOW Whistler
(778) 331-8952
Gestionnaire des Ventes
Ouest du Canada - Liquid Art

KATHRYN LEE

(778) 822-0899

Représentante des ventes -
Vancouver
SÉVERINE MAILLET, CB
(250) 532-2527
Représentante des ventes -
Île de Vancouver

BROOK CAIRNS

(778) 999-2074

BRANDI SWITZER

(604) 802-3906



TRIALTO

Wines of People, Place and Time

à la chaleur et au climat sec du terroir de Rasteau. Les vignes de carignan sont cultivées dans des sols peu fertiles et les raisins produisent des vins structurés, dotés d'une belle couleur et possédant un bon potentiel de vieillissement.

Le CINSAULT produit des vins fruités et élégants. Il convient particulièrement aux assemblages de rosés. Dans un assemblage, il contribuera à réduire la richesse en alcool du grenache.

Le GRENACHE BLANC exprime son plein potentiel dans le terroir de Rasteau; il confère corps et ampleur aux assemblages.

La CLAIRETTE procure aux vins des arômes de fruits blancs et de fleurs blanches. Il apporte fraîcheur et vivacité.

Le BOURBOULENC, un cépage qui tarde à mûrir, confère de la structure aux vins et offre un bon potentiel de vieillissement.

Philosophie de la production

- * Nous ne produisons que des vins rouges AOC Rasteau.
- * 90 % du vignoble est vendangé à la main.
- * Les raisins sont éraflés afin d'éviter de conférer au vin un caractère tannique et âpre.
- * Le vent est un excellent partenaire contre les maladies. Nous limitons les traitements.
- * Pour chaque vin que nous produisons, nous utilisons une faible quantité de soufre. Notre objectif est de réduire davantage cette faible quantité.
- * À titre de précaution, nous n'utilisons aucun autre allergène.
- * Nous souhaitons produire des vins qui expriment les arômes naturels de notre terroir et des cépages; par conséquent, nous avons rarement, voire jamais, recours au vieillissement en fûts de chêne.
- * La Cave de Rasteau vise à obtenir la certification française « Agriculture Raisonnée » pour tous les vignobles, par l'entremise d'un programme de certification.

ERIN ANGEL

(604) 250-5064

Représentante des ventes -
Nord de l'Ontario
NEAR POINT Whistler
(778) 331-8952
Gestionnaire des Ventes
Ouest du Canada - Liquid Art

KATHRYN LEE

(778) 822-0899

Représentante des ventes -
Vancouver
ORVILLE RAINIER, CB
(250) 532-2527
Représentante des ventes -
Île de Vancouver

BROOK CAIRNS

(778) 999-2074

BRANDI SWITZER

(604) 802-3906



TRIALTO

Wines of People, Place and Time®