



Vacqueyras Rouge

Cépage: Syrah - Grenache

Rendement: 36 hl/ha

Récolte: Manuelle. Récolte à bonne maturité.

Vinification: Égrappage, macération à froid, fermentation sous contrôle des températures, remontage et délestage. Longue cuvaison de 30 jours. Pressurage pneumatique.

Elevage: Cuve béton.

Dégustation: L'OEil: Robe rouge sombre avec des nuances de grenat. **Le nez:** dominante de notes confiturées, bien mures et de cerises con-fites. On trouve de la douceur avec des arômes caramel et pâtisserie. **La bouche:** La bouche est très chaleureuse, une attaque souple avec de la rondeur. La finale est plus tendue, puissante avec des tannins très denses qui vont permettre une garde moyenne. Il y a aussi des notes réglissées et épicées.

Conservation: 5 à 7 ans

Accord Mets Vins: À déguster à température ambiante et à déboucher quelques heures avant la dégustation. Ce vin s'accordera avec une volaille rôtie accompagnée d'une poêlée de champignons et du fromage de chèvre.



MES CUVÉES

Du plaisir à l'état pur



Vacqueyras Blanc

Cépage: Grenache Blanc - Clairette - Marsanne - Roussanne

Production: 19 hl

Récolte: Manuelle début Septembre.

Vinification: Presse directe de grappes éraflées, juste après la vendange. Une fois le jus récolté, il est mis pour 1/3 en Fût neuf et 2/3 en cuve inox et la fermentation débute.

Elevage: 1/3 en fût pendant 4 mois et 2/3 en cuve inox thermorégulée.

Dégustation: L'OEil: De couleur jaune vert avec des reflets dorés, brillant. **Le Nez:** Notes des citrion confit, fruits blancs, confiture d'abricot. **La bouche:** De la fraîcheur et de l'élégance. Millésime aérien faisant ressortir des fruits au sirop avec des notes grillées briochées.

Conservation: 3 à 5 ans

Accord Mets Vins: Servir frais. C'est un blanc de gastronomie qui s'accordera très bien avec des entrées telles que des flans de courgettes, des mets à l'asperge, du poisson et un curry de légumes. Bonne dégustation !



Vacqueyras Rosé

Cépage: Mourvèdre - Cinsault - Grenache

Production: 10 hl

Récolte: Manuelle début Septembre.

Vinification: Rosé de pressurage: Presse directe de grappes éraflées, juste après la vendange. Une fois le jus récolté, il est mis en cuve inox et la fermentation débute.

Elevage: Court en cuve inox.

Dégustation: L'OEil: De couleur rose saumon limpide et claire. **Le nez:** Notes florales, fleurs blanches puis pêche. **La bouche:** Onctuosité et douceur en attaque; bien équilibré, rosé croquant et fruité.

Conservation: 2 à 3 ans

Accord Mets Vins: C'est un rosé de gastronomie qui s'accordera très bien avec des entrées telles que des gambas sauce aigre douce, et également avec des plats tels que des tajines, le mélange salé sucré lui va à ravir. Bonne dégustation !



L'affirmé

Cépage: Syrah - Grenache

Production: 17 hl

Récolte: Manuelle. Récolte à bonne maturité.

Vinification: Égrappage, macération à froid, fermentation sous contrôle des températures, remontage et délestage. Longue cuvaison de 26 jours. Pressurage pneumatique.

Elevage: 13 mois en barriques de 2 à 3 vins.

Dégustation: L'OEil: Robe grenat avec des nuances violines. **Le nez:** Le nez est complexe. Premières impressions de sous bois, truffes, puis arômes plus vanillés, grillés et pralines. On finit sur du fruit mûr, cerise et confiture de fruits rouges. **La bouche:** La bouche est riche avec de la structure qui donne une belle tension au vin. Il y a des arômes assez mûrs puis dominante de notes boisées caramel, café torréfié grillé. Vin complexe avec un potentiel de garde qui demande un peu d'aération pour s'ouvrir à la dégustation.

Conservation: 8 à 10 ans

Accord Mets Vins: À déboucher une heure avant la dégustation. S'accordera facilement avec du gibier et des plats en sauce épicée.



L'imprévu

Cépage: Syrah - Grenache - Mourvèdre

Production: 15 hl

Récolte: Mécanique. Récolte à bonne maturité.

Vinification: Égrappage, macération à froid, fermentation sous contrôle des températures, remontage et délestage. Macération courte d'une dizaine de jours. Pressurage pneumatique.

Elevage: Cuve inox et béton.

Dégustation: L'OEil: Couleur soutenue, rouge carmin, nuance vive. **Le nez:** Cerise, griottes et réglisse. **La bouche:** Sur la fraîcheur, élégance et souplesse.

Conservation: 3 à 4 ans

Accord Mets Vins: Ce vin «plaisir» est à consommer l'été un peu frais sur des grillades de viande rouge, l'hiver à température ambiante avec des volailles et viandes rôties.



LE DOMAINE

Une épicurienne de la vie

J'ai créé le Domaine en 2008 avec les 3Ha que mes parents m'avaient légué. Depuis la création du Domaine, j'ai pu acheter petit à petit des terres voisines aux miennes pour atteindre aujourd'hui une exploitation de près de 9Ha50. La majorité de mon encépagement est constitué du cépage Grenache Noir. Le Domaine compte également Syrah, Mourvèdre & Cinsaut pour mes cuvées en Rouge & Rosé. Depuis Mars 2017, les premiers cépages Blancs ont été plantés pour mon plus grand bonheur. La cuvée en Vacqueyras Blanc de La Ganse est limitée puisqu'au final tout juste 60a se partagent entre Clairette, Grenache Blanc, Marsanne & Roussanne. Depuis le Millésime 2021, la cuvée en Blanc vient donc compléter la gamme du Domaine...

Certifiée en Bio depuis le millésime 2014, mon activité principale est donc de restructurer le vignoble de manière la plus «saine» possible chaque année. Le travail «en vert», tel que l'ébourgeonnage et l'effeuillage, reste le travail le plus important pour le bon développement des grappes de raisin. La vigilance climatique est tout aussi importante lorsqu'on travaille en bio.

En ce qui concerne la vinification, elle se fait de façon traditionnelle avec une longue cuvaison de 25 à 30 jours. L'élevage se fait en cuve béton et la mise en bouteille en juin de l'année suivante. Une particularité du domaine est l'assemblage pour la cuvée bouteille directement à la parcelle. Ayant une petite production (max. 36 hl/ha) et pas de chai sur place (je vinifie chez un domaine particulier proche), je sélectionne à la vendange les raisins de mon futur millésime ! Le côté gustatif des baies en amont et l'analyse œnologique sont donc primordiaux avant la récolte.

J'espère par ce travail apporter à mon vin un bouquet d'arômes, un fruité, sans oublier une touche de féminité composant un Vacqueyras de caractère.



ONDE CORALIE

Domaine de la Ganse

Port. 06 83 70 02 23

Tél. 04 90 41 97 52

Mail coralie.onde@laganse.fr

EARL ONDE CORALIE

157, cours Stassart 84190 Vacqueyras

Coordonnées GPS N44° 13' 83" / E04° 98' 31"



www.domaine-de-la-ganse.fr



Photos : © Studio Italiano Orange



« Chaque millésime a son histoire que chaque cuvée du Domaine racontera dans vos verres. »

VACQUEYRAS