



Pierrevert

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

UN VOYAGE SENSORIEL
AU CŒUR DE LA
HAUTE-PROVENCE

aop-pierrevert.fr

UN TERRITOIRE MÉCONNU

vous dévoile ses mystères.



Pierrevvert

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

À cet instant,
vous pénétrez l'intimité
**d'une région singulière
et authentique,
la Haute-Provence.**

Une région dans laquelle
**on cultive des vins d'une
rare qualité, mais aussi
un art de vivre unique,**
voué au plaisir et au
partage.

Une région dont les terres
sont **gorgées de richesses
et de générosité...**

3



LA MAGIE D'UN TERROIR

Ici, au beau milieu des Alpes-de-Haute-Provence, sur des terres surprises et fertiles, aux confluents des Alpes-Maritimes, du Vaucluse, des Hautes-Alpes et du Var. Tout proche de l'Italie voisine.

Tour à tour, vous vous surprenez à observer couler la rivière de la Durance, à vous laisser happer par la chaleur d'un soleil qui élit domicile 300 jours par an dans la région, et à respirer la fraîcheur unique du Mistral qui danse avec la nature.

L'air méridional, sain et revigorant, vous fait le plus grand bien... et vous n'avez pas envie que cette parenthèse se referme, aspirant à partir à la rencontre des viticulteurs des alentours qui partageront avec vous la passion qui les anime chaque jour que la vie leur offre.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LA RICHESSE DE LA NATURE

pour origine

La Haute-Provence, tout un programme en deux mots harmonieusement liés...
Une merveilleuse région qui cache des milliers de trésors qui ne demandent qu'à être trouvés.

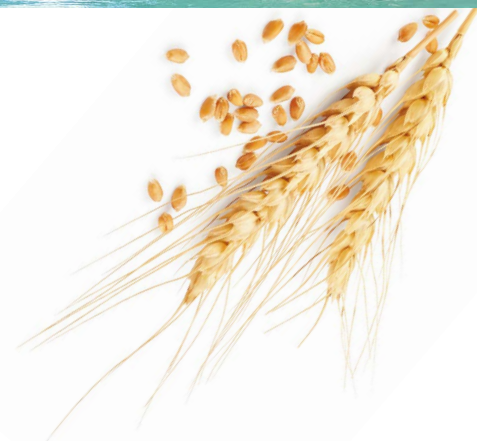
Au cœur de la Provence, aux sources du Verdon et vaillamment préservée par les collines de Giono, la Haute-Provence offre, à qui sait prendre le temps de la découvrir, des moments privilégiés. Aux détours des ruelles de ses villages atypiques ou en se perdant sciemment au beau milieu de ses garrigues, les aiguilles du temps semblent tourner au ralenti. Les heures s'étendent et la vie aussi.

Tel une petite voix apaisante, le son de l'eau ruisselant dans maints cours d'eau ou le long des gorges du Verdon vous guide à travers la luxuriance des lieux. Façonné par la courbure des vignes, le paysage de Haute-Provence vous offre un spectacle haut en couleurs, mêlant divinement le doré de ses champs de blé et les nuances bleutées de ses vastes cultures de lavandes.



Au sein de ces richesses naturelles foisonnantes sont nées des appellations historiques telles que l'AOP Pierrevet et l'IGP Alpes-de-Haute-Provence. De grandes entreprises à la notoriété établie s'y sont aussi installées, à l'instar de l'Occitane-en-Provence à Manosque.

Au gré des envies et de la curiosité de chacun on peut, tour à tour, profiter de la station thermale de Gréoux-les-Bains, s'adonner aux activités nautiques sur le lac d'Esparron-de-Verdon, découvrir la cité comtale de Forcalquier, plonger dans l'intimité de Jean Giono dans son ancienne demeure de Manosque ou encore se promener dans les vignes enserrant le pittoresque village de Pierrevet.



5

L'AOP ET L'IGP, DES NOTES COMMUNES...



15%
de la
production



60%
de la
production



25%
de la
production

Les vins de l'AOP et de l'IGP regorgent de vertus au nez :

BLANC



Agrumes



Fleurs



Fruits
exotiques

ROSÉ



Petits fruits
rouges



Agrumes

ROUGE



Cerises
noires



Régisse



Épices



Mûre



DES SOLS D'UNE FERTILITÉ EXCEPTIONNELLE

Naturellement bien drainés dans un contexte montagneux, les sols de la région bénéficient d'une riche diversité (mollasses sableuses, calcaires gréseux, coteaux pierreux, sols argilo-limoneux,...). De plus, la vigne a l'avantage d'être située sur les versants ensoleillés des vallées ou en plaine dans le sillon durancien. Une situation unique, jouissant d'une amplitude thermique vertueuse, qui offre une belle fraîcheur structurale aux vins qui y sont produits.

DES VINS D'UNE QUALITÉ INESTIMABLE

Jean Giono aimait à dire :
« Ici c'est autre chose que loin, c'est ailleurs... ». La région de Manosque, si chère à ses yeux, est un espace secret, qui regorge des plus beaux trésors viticoles du pays...et même du monde !

Grâce au savoir-faire de ses vignerons qui faisait déjà le bonheur il y a plus de 500 ans du Roi René 1^{er} d'Anjou, illustre comte de Provence et de Forcalquier, **ces vins continuent de ravir encore aujourd'hui les palais gourmets des amateurs et des fins connaisseurs.**

D'ailleurs, les vins produits sur ce terroir font partie **des meilleurs rosés de Provence primés dans les concours internationaux**, démontrant ainsi la spécificité de leurs arômes et la succulence de leur bouquet.



Climat ensoleillé : 2250 h/an

Pluviométrie : 729 mm/an

Climat : semi continental avec des
influences méditerranéennes et alpines

Altitude moyenne : 450 m

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

VOUS ALLEZ EN VOIR DE TOUTES LES COULEURS !

En route pour la visite
de **fabuleux domaines...**

5 caves privées, 1 cave coopérative



Alpes-de-
Haute-Provence



Domaine
La Blaque



S'étendant sur les
communes de Montfuron
et Pierrevert - un vignoble
de 52 hectares - le
Domaine La Blaque est situé
sur les contreforts du Luberon.

Depuis 25 ans, Laurence et Gilles
Delsuc, un couple d'œnologues
passionnés y produit des vins
intégralement biologiques
d'une rare qualité.

Pour preuve, le "rouge réserve",
fleur du domaine, dont le chai
d'élevage est composé de plus de
300 barriques en futs de chêne.



Implanté sur des terrasses
caillouteuses nichées entre
le Luberon et la Durance,
le vignoble de Saint-Jean,
créé en 1880, se distingue
des autres par son aspect
romanesque qui plaît tant
aux écrivains et aux poètes.

Ses vins, d'une belle fraîcheur et
d'une grande générosité, dévoilent
tout le savoir-faire des vignerons
qui le chérissent chaque jour.



Cave
Petra Viridis



Un territoire particulier,
une localisation privilégiée entre
mer et montagne, une agriculture
écoresponsable...

Force est de constater que la cave
Petra Viridis ("La roche verte")
ne manque pas d'atouts pour
élaborer des vins d'une très haute
qualité au sein des appellations
AOP Pierrevert et IGP
Alpes-de-Haute-Provence.



Domaine
de
Régusse



300 hectares dont 200 en vignes
à plus de 400 mètres d'altitude
au pied du Luberon :

Le Domaine de Régusse
à Pierrevert bénéficie d'une
qualité de terroir exceptionnelle
et d'une diversité de cépages
prédisposée à la production de vins
fins et conviviaux qui raviront
les envies les plus diverses.



Domaine
de la
Madeleine



Situé entre Manosque et Volx,
sur des pentes exposées sud-est,
ce merveilleux domaine viticole
familial de 75 hectares est
un lieu unique.

Ici, l'histoire du vin est une passion
qui se transmet de génération
en génération, avec l'exigence
d'offrir une large variété de
produits pour satisfaire tous
les goûts.



Château
de
Rousset



Il faut remonter à 1825 pour
découvrir l'origine du fabuleux
vignoble du Château de Rousset,
exploité par la famille EMERY
à Gréoux-les-Bains.

S'épanouissant au cœur
du plateau de Valensole,
ses vignes font mûrir leurs fruits
à l'abri des morsures du soleil,
offrant ainsi des vins exquis.





L'AOP PREND DE LA HAUTEUR

Pierrevvert

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Au point de rencontre des Alpes et de la Méditerranée, plongé dans le sud des Alpes-de-Haute-Provence, le petit village médiéval de Pierrevvert, peuplé de 3836 habitants, est la capitale de l'appellation qui compte 450 hectares de vignobles.

Situé non loin de Manosque, dans la partie la plus chaude du département, Pierrevvert tire son nom de "Petra Viridis", qui ferait allusion au rocher recouvert de lierre sur sa face nord. Certains disent aussi qu'il pourrait avoir une origine plus germanique, désignant "la colline d'où on surveille".

En ces terres de splendeurs mûrissent des vignes au charme sauvage sous la protection, depuis le 1^{er} juillet 1998, de l'Appellation d'Origine Contrôlée Pierrevvert devenue une AOP en 2011. En ces lieux envoûtants, l'altitude de basse montagne sied à merveille le petit vignoble qui regorge de vignes hautes en couleurs.

Des cépages aussi variés que prestigieux, tels que le Grenache noir, la Syrah ou le Cinsault, procurent à leurs vins finesse et complexité. Implanté sur les coteaux au cœur de la Provence, ce vignoble jouit de conditions climatiques rares, propres à cette région. Un tempérament unique qui a forgé le caractère raffiné de ces vins qui ravivent les papilles des plus fins connaisseurs comme celles des amateurs.

En raison de l'altitude et de nuits fraîches, l'acidité des baies est bien préservée et donne des vins relativement fruités mais toujours frais.

Les rouges sont dominés par la Syrah qui, en raison du climat, ont un profil plus rhodanien que provençal.

Les blancs sont issus d'assemblage mais doivent impérativement comprendre les cépages Grenache Blanc ou Vermentino.

Les rosés peuvent comprendre un seul cépage primaire ou être issus d'un assemblage dans lequel le cépage primaire est majoritaire.



Grenache Blanc, Vermentino (≥ 50%, mélangés ou seul), Clairette, Roussanne, Ugni Blanc, Marsanne, Piquepoul, Viognier (≥ 10%).

La teneur en sucre est de 4 g par litre pour les vins blancs dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur à 14%.

Les vins blancs avec leur robe jaune généralement très pâle aux reflets brillants cachent de subtiles saveurs d'agrumes.



Grenache Noir, Cinsault, Syrah (≥ 70%), Carignan, Clairette, Grenache Blanc, Téoul (ensemble ≥ 10%), Rousanne, Ugni Blanc, Vermentino, Marsanne, Piquepoul, Viognier (ensemble ≥ 10%) Autres cépages blancs limités à 20%.

La teneur en sucre est de 4 g par litre pour les vins rosés dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur à 14%.

Les vins rosés surprennent par leur fraîcheur et leur caractère fruité. Ils offrent en outre une belle rondeur en bouche.



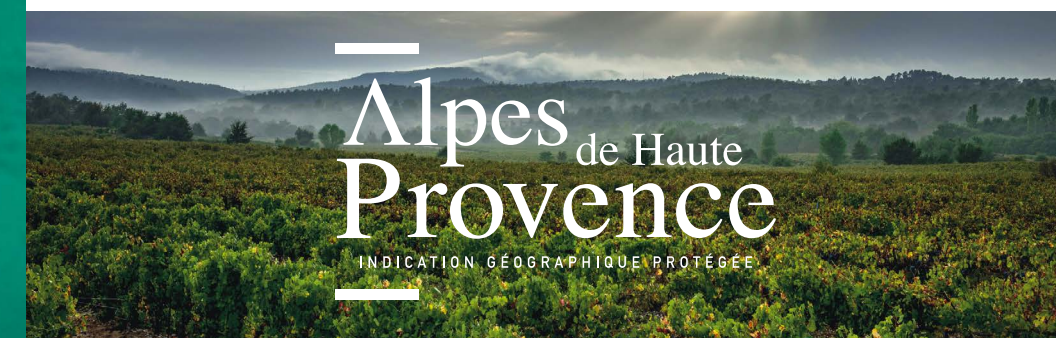
Grenache Noir (≥ 15%), Syrah (≥ 30%), Carignan, Cinsault, Téoul (ensemble ≥ 10%), Clairette, Grenache Blanc, Marsanne, Piquepoul, Roussanne, Ugni Blanc, Vermentino, Viognier (maxi 10%).

La teneur en sucre est de 3 g par litre pour les vins rouges dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur ou égal à 14%.

Les vins rouges, quant à eux, séduisent par leur robe profonde et leurs subtils reflets violacés. Et si vous en avez la patience, quelques années de garde sublimeront leur générosité.



L'IGP SE RÉVÈLE



L'appellation IGP Alpes-de-Haute-Provence s'étend sur tout le département.

Ce dernier, au relief très tourmenté, profite d'une gamme complète de paysages et de climats, allant du type provençal au type alpin, de la vallée de la Durance (sillon durancien) et des plateaux du sud, secs et ensoleillés, jusqu'à la haute montagne des massifs de l'Ubaye. À l'abri des vents violents, le département des Alpes-de-Haute-Provence est l'un des moins ventés de la région.

L'agriculture y demeure une ressource importante (céréales, arboriculture) avec des productions spécifiques de qualité (vin, élevage ovin, lavande, lavandin, miel, truffes). La vigne est installée sur les versants ensoleillés (adrets) des vallées ou en plaine dans le sillon durancien.

Les vins blancs, de plus en plus déclinés en cépages (Viognier, Chardonnay, Sauvignon, Muscat à Petits grains et plus récemment, Aligoté), présentent des profils aromatiques complexes qui se combinent plaisamment avec une fraîcheur bien caractéristique des vins provençaux.

Malgré l'introduction de cépages blancs (Viognier B, Chardonnay B et Sauvignon B), qui expriment ici des profils aromatiques intenses et complexes, ce sont encore les vins rouges et rosés qui constituent l'essentiel de la production.

Les vins rouges sont principalement issus, en assemblage, des cépages Grenache N, Syrah N, Cinsault N. Mais les vins de cépage se développent avec une déclinaison majoritairement portée sur les mentions des cépages Cabernet Sauvignon N, Merlot N, Syrah N et Pinot N. Ces vins rouges se distinguent par leur richesse anthocyanique, la finesse de leur structure tannique et se marient à la perfection aux produits locaux, comme le fromage de Banon ou l'agneau de Sisteron.

Les vins rosés, obtenus par saignée ou de plus en plus souvent par pressurage direct, sont essentiellement issus des cépages Cinsault N et Syrah N. La tendance à travailler des jus très pâles (pressurage direct) est une orientation technique confirmant l'ancrage de cette production rosée locale dans le style des vins "rosés" produits sur l'ensemble de la Provence. Ces vins rosés sont friands et agréablement acidulés.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée "Alpes-de-Haute-Provence" sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs.

L'IGP EN QUELQUES CHIFFRES



Hectolitres de production



de surfaces cultivées

L'AOP EN QUELQUES CHIFFRES



Hectares déclarés



Hectolitres de production



Hectolitres / Hectare
AOP blanc



Hectolitres / Hectare
AOP rosé et rouge



Minimum d'alcool AOP :
rosé et blanc



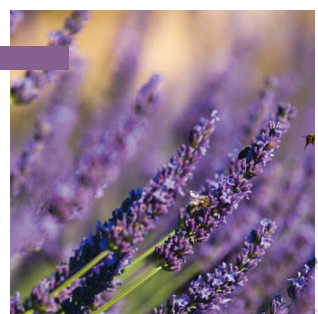
Minimum d'alcool AOP :
rouge

HAUTEMENT PROVENCE

ici, des produits d'excellence

Dans ce département aux 5 AOP et 6 IGP, il y a bien longtemps que l'on a eu la judicieuse idée d'ajouter des produits de bouche à ceux des vignobles.

Truffe, lavande, amande, fromage, miel, olive ou encore agneau, font partie des produits sélectionnés pour leur excellence gustative.



LA LAVANDE

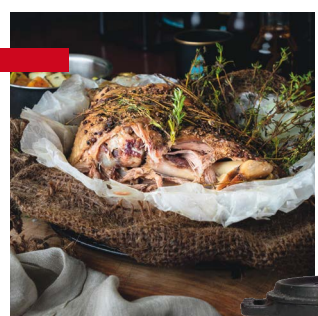
Au mois de juillet, sur le plateau de Valensole, la lavande est en pleine floraison et offre un spectacle de vagues mauves et bleues à perte de vue.

C'est le moment idéal pour découvrir les secrets de cette plante aux mille vertus en la dégustant en tisane, en glace ou encore en crème brûlée !



L'AMANDE

Si vous avez un petit penchant pour ce petit fruit à coque qu'est l'amande, vous êtes au bon endroit. Symbole végétal de la Provence, l'amandier est un arbre chéri. Sa floraison précoce annonce le printemps en offrant les premières touches de blanc et de rose au paysage provençal.



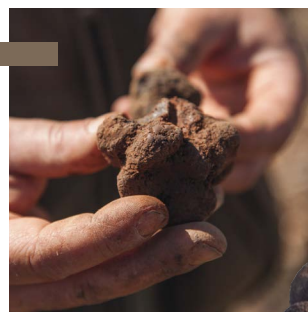
L'AGNEAU

Place à l'agneau de Sisteron ! La double certification IGP et Label Rouge lui garantit une qualité gustative supérieure. Cet agneau a notamment été servi lors du dîner d'État donné en l'honneur de la Reine Élisabeth II le 6 juin 2014 à l'Élysée. Preuve d'un goût unique et reconnu dans le monde entier !



LE FROMAGE

C'est l'heure de passer au fromage ! Mais pas n'importe lequel : le Banon. Un fromage de chèvre AOC de caractère, affiné et au goût affirmé. Issu d'anciennes recettes des fermes des Alpes-de-Haute-Provence, il est facilement reconnaissable à son enveloppe de feuilles de châtaignier liées avec du raphia.



LA TRUFFE

Au mois de novembre, les premières truffes noires embellissent les étals des marchés et les tables des restaurateurs. Ces pépites culinaires, pouvant coûter jusqu'à 1000€ le kilo, sont connues pour apporter aux mets une saveur inimitable.



L'OLIVE

Les amateurs d'olives aussi seront conquis ! Vertes cassées au fenouil, noires aux herbes de Provence... Sans oublier l'huile d'olive que l'on apprend à déguster auprès des mouliniers qui se feront un plaisir de vous révéler sa typicité et ses arômes qui donnent tant de saveurs à la cuisine méditerranéenne.



LE MIEL

Finissons enfin sur une touche délicate et sucrée avec le miel. Ici, les apiculteurs et les fabriques de bonbons l'élaborent pour que vous le dégustiez sur une tartine, en le plongeant dans une tasse de thé, ou en agrémentant un magret de canard.



METS & VINS

l'association de bienfaiteurs !

Quoi de plus enivrant qu'un bel accord "mets et vins" pour atteindre la quintessence du goût ? Encore faut-il faire preuve d'une connaissance certaine des associations heureuses...

“ Le fromage se déguste avec du vin rouge ! ”

En gastronomie française, nous avons pour habitude de servir du vin rouge avec le traditionnel plateau de fromage. Pourtant, il existe des fromages comme le Banon, qui s'accordent très bien, voire mieux, avec du blanc. En effet, ce petit fromage de chèvre enveloppé au Moyen Âge dans des feuilles de châtaignier pour être servi sur les tables des seigneurs de la région, révèle davantage ses vertus gustatives avec du vin blanc vif et fruité. Attention ! Ce n'est pas pour autant que, jeune ou affiné, le Banon ne pourra pas s'apprécier avec un vin rouge de Haute-Provence.

Pour vous accompagner dans votre sélection, voici un vin de chaque domaine que nous avons sélectionné pour un accord "Banon et vin" parfait.



Petra Veridis :
Auguste Bastide



Régusse :
Régusse blanc



La Blaque :
Réserve Blanc



La Madeleine :
Muscats
petits grains



Château Saint-Jean :
Pimayon Vieilles
Vignes



Château de Rousset :
Cuvée
Grand Jas


Pierrevert
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Alpes de Haute
Provence
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

aop-pierrevert.fr



#Vinsdehauteprovence

2 rue Osco Manosco - 04860 Pierrevert
direction@vins-des-alpes-du-sud.fr



Ce document a été cofinancé par l'Union européenne (FEDER)
dans le cadre du programme de coopération Interreg Alcotra