



Pierrevert

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

**UN VIAGGIO SENSORIALE
NEL CUORE
DELL'ALTA PROVENZA**

aop-pierrevert.fr

UNA TERRA POCO CONOSCIUTA

vi svela i suoi misteri.



Pierrevert

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Lasciatevi andare, state per penetrare nei luoghi più intimi **di una regione unica ed autentica: l'Alta Provenza.**

Una regione in cui **si coltivano vini di rara qualità, ma anche un'arte di vivere unica**, all'insegna del piacere e della condivisione.

Una regione dalle terre **generose e traboccanti di ricchezze...**



LA MAGIA DI UN TERROIR

Qui, nel cuore delle Alpi dell'Alta Provenza, su terre fertili e sorprendenti, nel punto in cui le Alpi Marittime incontrano i dipartimenti del Vaucluse, delle Haute-Alpes e del Var. Poco più in là, la vicina Italia.

A poco a poco, vi sorprendete ad osservare lo scorrere del fiume Durance, a farvi rapire dal calore di un sole che in questa regione dimora per ben 300 giorni all'anno, e a respirare il fresco ed inconfondibile soffio del Maestrale mentre danza all'unisono con la natura.

L'aria del sud, sana e corroborante, vi pervade come un balsamo benefico... e, d'un tratto, non avrete più voglia che quella parentesi si chiuda, al contrario: vorrete spingervi alla scoperta dei viticoltori dei dintorni, che condivideranno con voi la passione che li anima ogni giorno che la vita offre loro.

LA NATURA: UNA RICCHEZZA CHE RISALE alle origini

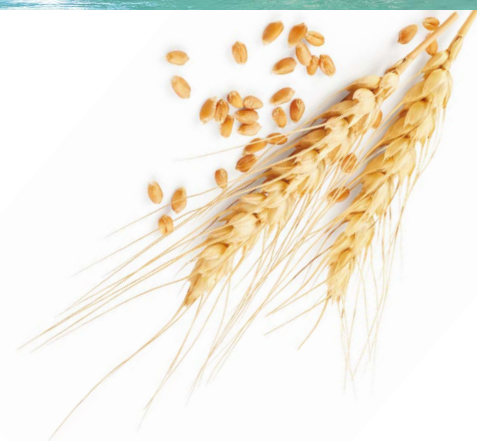
Alta Provenza: tutto un programma, condensato in due sole parole armoniosamente legate tra loro. Una meravigliosa regione in cui si celano migliaia di tesori, che aspettano solo di essere scoperti.

Nel cuore della Provenza, presso le fonti del Verdon e valorosamente protetta dalle colline care allo scrittore Jean Giono, l'Alta Provenza offre momenti davvero unici a chi sa prendersi il tempo di scoprirla. Passeggiando tra le calli dei villaggi atipici, o perdersi con tutti se stessi tra gli arbusti della macchia, le lancette del tempo paiono muoversi più lentamente, e quasi fermarsi. Le ore si allungano, e con esse anche la vita.

Come un sussurro suadente, il gorgogliare dell'acqua che scorre nei tanti corsi d'acqua o lungo le gole del Verdon vi guida attraverso i lussureggianti paesaggi circostanti. Modellato dalla curvatura delle viti, il paesaggio dell'Alta Provenza vi offre uno spettacolo dai vividi colori, dove l'oro dei campi di grano si sposa divinamente con le sfumature bluastre delle vaste colture di lavanda.



In seno a queste copiose ricchezze naturali sono nate denominazioni storiche, quali la DOP Pierrevert e l'IGP Alpi dell'Alta Provenza. Vi sono sorte altresì grandi aziende di prestigio internazionale, come l'Occitane-en-Provence di Manosque. In risposta ai desideri e alla curiosità di ognuno, è possibile concedersi i piaceri offerti dalla stazione termale di Gréoux-les-Bains, dedicarsi alle attività nautiche sul lago d'Esparron-de-Verdon, scoprire la città comitale di Forcalquier, immergersi nei luoghi più intimi di Jean Giono, in quella che fu la sua dimora di Manosque, o ancora passeggiare tra le vigne che circondano il pittoresco villaggio di Pierrevert.



DOP E IGP: DELLE NOTE COMUNI...



I vini DOP e IGP sono ricchi di virtù per l'olfatto:

BIANCO



Agrumi



Fiori



Frutta esotica

ROSATO



Bacche rosse



Agrumi

ROSSO



Amarena



Liquirizia



Spezie



Mora

TERRE DALLA STRAORDINARIA FERTILITÀ

Naturalmente ben drenati, grazie alla loro collocazione in un contesto montuoso, i terreni della regione godono di una ricca diversità (molasse sabbiose, calcari arenacei, poggi pietrosi, terreni argilloso-limosi...). Oltretutto, la vite ha il beneficio di crescere sui versanti soleggiate delle valli, oppure in pianura, nel solco del fiume Durance. Una posizione unica caratterizzata da una virtuosa escursione termica, che dona una piacevole freschezza strutturale ai vini che vi vengono prodotti.

VINI DI QUALITÀ INESTIMABILE

Jean Giono amava dire: «Questo luogo non è lontano: è altrove...». La regione di Manosque, così cara ai suoi occhi, rappresenta uno spazio segreto, colmo dei più bei tesori viticoli del Paese... e persino del mondo!

Grazie alle sapienti competenze dei suoi viticoltori che, già più di 500 anni fa, fecero la gioia del Re Renato I d'Angiò, illustre conte di Provenza e di Forcalquier, i suoi vini continuano a deliziare ancora oggi i palati sia di amatori che di raffinati intenditori.

D'altronde, i vini prodotti qui sono tra i migliori rosé della Provenza e hanno conquistato riconoscimenti internazionali, dimostrando la particolarità dei loro aromi e la ricchezza del loro bouquet.



Clima soleggiato: 2250 h/anno

Precipitazioni: 729 mm/anno

Clima: semi-continentale con influssi mediterranei ed alpini

Altitudine media: 450 m

NE VEDRETE DI TUTTI I COLORI!

In viaggio alla scoperta di
tenute da sogno...

5 cantine private, 1 cantina cooperativa



Alpes-de-
Haute-Provence

Domaine
La Blaque



Cave
Petra Viridis



Domaine
de
Régusse



Château
de
Rousset



Un vigneto di 52 ettari,
che abbraccia i comuni
di Montfuron e Pierrevert,
la Tenuta La Blaque sorge
sui contrafforti del Luberon.

Qui, da 25 anni, Laurence e
Gilles Delsuc, un'apassionata
coppia di enologi, producono vini
interamente biologici e di rara
qualità.

Ne è la prova il loro "rosso riserva",
fiore all'occhiello della tenuta,
che viene fatto invecchiare in una
cantina composta da oltre 300 botti
e fusti di quercia.



Un territorio caratteristico, una
posizione privilegiata tra mare
e monti, un'agricoltura di tipo
eco-responsabile...

È evidente che alla cantina
Petra Viridis ("roccia verde")
non mancano certo le carte
vincenti per dar vita a vini di
altissima qualità, nell'ambito delle
denominazioni DOP Pierrevert
e IGP Alpi dell'Alta Provenza.



300 ettari, di cui 200 adibiti
a vigneto, a un'altitudine di oltre
400 metri ai piedi del Luberon:

la Tenuta di Régusse, a Pierrevert,
beneficia di una qualità di terroir
straordinaria e di una varietà di
vitigni che si presta alla produzione
di vini pregiati e cordiali che
sapranno deliziare i palati più
diversi.



Dobbiamo risalire fino al 1825
per scoprire le origini del favoloso
vigneto di Château de Rousset,
gestito dalla famiglia EMERY
a Gréoux-les-Bains.

Crescendo rigogliose nel cuore
dell'altopiano di Valensole, le sue
viti fanno maturare i propri frutti
al riparo dai raggi più scottanti del
sole, offrendo così vini squisiti.



Château
Saint Jean



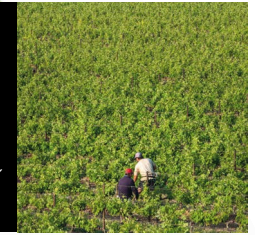
Su terrazzamenti pietrosi,
incastonati tra il Massiccio del
Luberon e la Durance, sorge il
vigneto di Saint-Jean. Creato nel
1880, spicca tra gli altri per il suo
aspetto romantico, tanto amato
da scrittori e poeti.

I suoi vini, caratterizzati da una
piacevole freschezza ed una grande
generosità, rivelano tutto il sapere
e l'esperienza dei viticoltori che se
ne prendono cura ogni giorno.



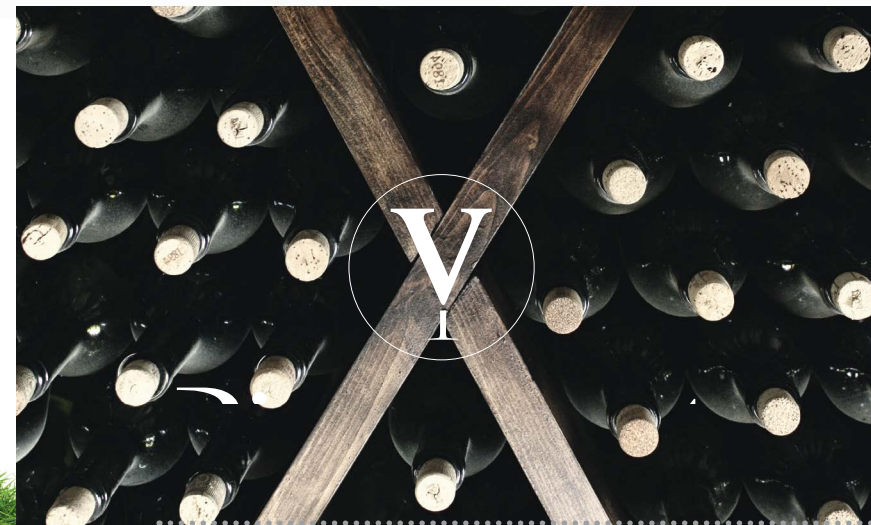
7

Domaine
de la
Madeleine



Situato tra Manosque e Volx,
su pendii esposti a sud-est, questo
meraviglioso vigneto a conduzione
familiare di 75 ettari è un luogo
unico.

Qui, la storia del vino è una
passione che si tramanda di
generazione in generazione.
Con la necessità di offrire un'ampia
varietà di prodotti per soddisfare
i gusti più diversi.



LA DOP PRENDE QUOTA

Pierrevert

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Là dove le Alpi incontrano il Mediterraneo, immerso nel sud delle Alpi dell'Alta Provenza, il piccolo villaggio medievale di Pierrevert, con i suoi 3.836 abitanti, è il capoluogo della denominazione che conta 450 ettari di vigneti.

Situato non lontano da Manosque, nella parte più calda del dipartimento, Pierrevert prende il nome da "Petra Viridis", che pare si riferisca alla roccia coperta di edera sul suo versante nord. C'è chi sostiene che potrebbe avere invece un'origine più germanica, e indicare "la collina da cui si sorveglia".

In queste terre di splendori, maturano viti dal fascino selvaggio tutelate, sin dal 1° luglio 1998, dalla Denominazione di Origine Controllata Pierrevert, divenuta una DOP nel 2011. In questi luoghi incantevoli, l'altitudine delle basse montagne crea la condizione perfetta per il piccolo vigneto, che trabocca di viti dai mille colori. Vitigni vari quanto prestigiosi, come il Grenache Noir, il Syrah o il Cinsault, conferiscono ai suoi vini finezza e complessità. Situato sulle colline nel cuore della Provenza, questo vigneto gode delle rare condizioni climatiche tipiche di questa regione. Un temperamento unico, che ha forgiato il carattere raffinato di vini in grado di dilettare le papille dei migliori intenditori, così come quelle degli amatori.

L'altitudine e le notti fresche, fanno sì che l'acidità delle bacche sia ben preservata, dando vita così a vini relativamente fruttati ma comunque freschi.

I rossi sono dominati dal Syrah che, per via del clima, ha più un profilo più tipico della regione del Rodano che della Provenza.

I bianchi sono ricavati tramite un processo di assemblaggio, ma devono imperativamente includere i vitigni Grenache Blanc o Vermentino.

I rosati possono includere un solo vitigno primario o essere ricavati da un assemblaggio in cui la parte prevalente è costituita dal vitigno primario.

BIANCO VINI
Grenache Noir (≥ 15%), Syrah (≥ 30%), Carignan, Cinsault, Téoulier (insieme ≥ 10%), Clairette, Grenache Blanc, Marsanne, Piquepoul, Roussanne, Ugni Blanc, Vermentino, Viognier (max 10%), Grenache Blanc, Vermentino (≥ 50%, miscelati o da soli).

Il tenore di zucchero è pari a 4 g per litro per i vini bianchi il cui titolo alcolometrico volumico naturale è superiore al 14%.

I vini bianchi, dal colore giallo generalmente molto pallido e caratterizzato da riflessi brillanti, celano sottili note di agrumi.

ROSATO VINI
Grenache Noir, Cinsault, Syrah (≥ 70%) Carignan, Clairette, Grenache Blanc, Téoulier (insieme ≥ 10%) Rousanne, Ugni Blanc, Vermentino, Marsanne, Piquepoul, Viognier (insieme ≥ 10%).

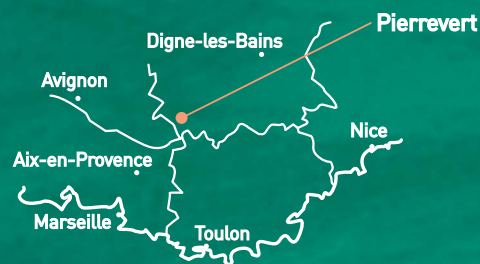
Altri vitigni bianchi limitati al 20%.
Il tenore di zucchero è pari a 4 g per litro per i vini rosati il cui titolo alcolometrico volumico naturale è superiore al 14%.

I vini rosati sorprendono per la loro freschezza ed il loro carattere fruttato. Producono inoltre una piacevole sensazione di rotondità in bocca.

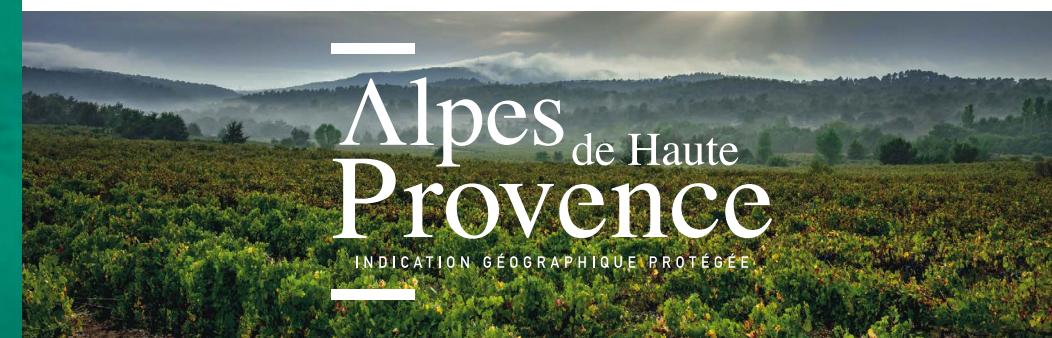
ROSSO VINI
Grenache Noir (≥ 15%), Syrah (≥ 30%), Carignan, Cinsault, Téoulier (insieme ≥ 10%), Clairette, Grenache Blanc, Marsanne, Piquepoul, Roussanne, Ugni Blanc, Vermentino, Viognier (max 10%).

Il tenore di zucchero è pari a 3 g per litro per i vini rossi il cui titolo alcolometrico volumico naturale è superiore al 14%.

I vini rossi invece seducono per il loro colore profondo dai lievi riflessi violacei. E se avrete la pazienza di attendere, qualche anno di invecchiamento in più servirà a sublimarne la generosità.



L'IGP RIVELA TUTTA SE STESSA



Alpes de Haute
Provence

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

La denominazione IGP Alpi dell'Alta Provenza comprende l'intero dipartimento.

Dal rilievo particolarmente tormentato, quest'ultimo può vantare una grande varietà di paesaggi e climi, che vanno da quelli di tipo provenzale a quelli alpini, da quelli della valle della Durance (solco della Durance) e degli altopiani meridionali, asciutti e soleggiati, fino all'alta montagna dei massicci dell'Ubaye. Al riparo dai forti venti, il dipartimento delle Alpi dell'Alta Provenza è uno dei meno ventosi della regione.

L'agricoltura è tutt'oggi una risorsa importante (cereali, arboricoltura) con produzioni specifiche e di qualità (vino, allevamento ovino, lavanda, lavandina, miele, tartufi).

La vite cresce sui versanti soleggiati (esposti a sud) delle valli, oppure in pianura, nel solco della Durance. I vini bianchi, declinati in misura sempre maggiore in vitigni (Viognier, Chardonnay, Sauvignon, Muscat à Petits Grains e, più di recente, l'Aligoté), presentano dei profili aromatici complessi che si combinano piacevolmente con la freschezza caratteristica dei vini provenzali.

Nonostante l'introduzione di vitigni bianchi (Viognier B, Chardonnay B e Sauvignon B), che qui esprimono profili aromatici intensi e complessi, sono ancora i vini rossi e rosati a costituire il cuore della produzione.

I vini rossi sono principalmente ottenuti, in assemblaggio, dai vitigni Grenache N, Syrah N e Cinsault N. Tuttavia, i vini varietali sono sviluppati in modo tale da assumere principalmente il carattere designato dall'indicazione dei vitigni Cabernet Sauvignon N, Merlot N, Syrah N e Pinot N. Tali vini rossi si distinguono per la loro ricchezza antocianica, la finezza della loro struttura tannica, e si sposano alla perfezione con i prodotti locali, come il formaggio di Banon o l'agnello di Sisteron.

I vini rosati, ottenuti impiegando la tecnica del salasso (o saignée) o, il più delle volte, della pressatura diretta, sono essenzialmente realizzati a partire dai vitigni Cinsault N e Syrah N. La tendenza a lavorare succhi molto pallidi (pressatura diretta) è un orientamento tecnico che conferma quanto questa produzione locale di vini rosati sia fedele allo stile dei vini rosati prodotti sull'insieme della Provenza. Questi vini rosati sono deliziosi e dal gusto piacevolmente acidulo.

I vini che possono vantare l'indicazione geografica protetta "Alpi dell'Alta Provenza" sono prodotti nel rispetto di un limite di resa massima pari a 120 ettolitri per ettaro, che vale per i vini rossi, rosati e bianchi.

LA DOP IN NUMERI



LA DOP IN NUMERI



HAUTEMENT PROVENCE

qui, prodotti di eccellenza

In questo dipartimento, in cui si contano 5 DOP e 6 IGP, da tempo si è avuta l'ottima idea di integrare i prodotti vinicoli con quelli alimentari. Tartufo, lavanda, mandorle, formaggi, miele, olive e anche agnello, fanno parte dei prodotti selezionati per la loro eccellenza gastronomica.



LA LAVANDA

A luglio, sull'altopiano di Valensole, la lavanda è in piena fioritura e offre uno spettacolo di onde lilla e blu che si estendono a perdita d'occhio.

È il momento ideale per scoprire i segreti di questa pianta dalle mille virtù, degustandola sotto forma di tisana, gelato o persino di crème brûlée!



LA MANDORLA

Se avete un debole per quel piccolo frutto a guscio che è la mandorla, allora siete nel posto giusto. Simbolo vegetale della Provenza, il mandorlo è un albero molto amato. La sua fioritura precoce annuncia l'arrivo della primavera, punteggiando il paesaggio provenzale dei primi tocchi di bianco e rosa.



L'AGNELLO

Fate largo all'agnello di Sisteron! La doppia certificazione, IGP e Label Rouge, attesta la sua qualità gastronomica superlativa. Non è un caso che questo particolare tipo di agnello sia stato servito in occasione della cena di Stato tenuta in onore della Regina Elisabetta II il 6 giugno 2014 al Palazzo dell'Eliseo. Un'ulteriore prova del suo gusto unico e riconosciuto in tutto il mondo!



IL BANON

È arrivato il momento di passare al formaggio! Ma non ad uno qualsiasi, bensì al Banon. Un formaggio di capra DOC dal carattere inconfondibile, raffinato e dal gusto deciso. Frutto di antiche ricette originarie delle fattorie delle Alpi dell'Alta Provenza, è facilmente riconoscibile per il suo involucro di foglie di castagno rilegato con della rafia.



IL TARTUFO

Nel mese di novembre, i primi tartufi neri adornano le bancarelle dei mercati e i tavoli dei ristoratori. Queste pepite culinarie, che arrivano a costare fino a 1.000 € al chilo, sono note per la loro capacità di donare ad ogni piatto un sapore inimitabile.



L'OLIVA

Anche gli amanti delle olive saranno conquistati! Verdi schiacciate al finocchio, nere alle erbe di Provenza... Per non parlare dell'olio d'oliva, che si impara a degustare insieme ai frangitori, felici di svelarvi il suo carattere unico e i suoi aromi che da sempre contribuiscono ai mille sapori della cucina mediterranea.



IL MIELE

Concludiamo infine sulla nota dolce e delicata del miele. Qui, gli apicoltori e i produttori di caramelle lo lavorano affinché possiate degustarlo su una fetta di pane, immergendolo in una tazza di tè, o per insaporire un petto d'anatra.



CIBO E VINO

il connubio di due grandi piaceri.

Cosa c'è di più inebriante di un abbinamento riuscito di cibo e vino per raggiungere la quintessenza del gusto? Tuttavia, gli abbinamenti cosiddetti "felici" richiedono determinate conoscenze...

“ Il formaggio si degusta assieme al vino rosso! ”

Nella gastronomia francese, si è soliti servire il vino rosso come accompagnamento al tradizionale piatto di formaggi. Tuttavia, esistono dei formaggi, come ad esempio il Banon, che si sposano molto bene, se non meglio, con il vino bianco. Infatti, questo piccolo formaggio di capra, che nel Medioevo veniva avvolto in foglie di castagno per essere servito sulle tavole dei signori della regione, rivela ancor più le sue virtù gustative in abbinamento ad un vino bianco vivace e fruttato. Attenzione! Ciò però non significa che, sia esso giovane o stagionato, il Banon non possa essere gustato con un vino rosso dell'Alta Provenza.

Per assistervi nella vostra scelta, abbiamo selezionato un vino per ogni tenuta, per aiutarvi a creare il perfetto abbinamento "Banon e vino".



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 - France

direction@vins-des-alpes-du-sud.fr



Questo documento è stato cofinanziato dall'Unione Europea (FEDER)
nell'ambito del programma di cooperazione Interreg Alcotra