

PEYRE

DOMAINE DES PEYRE - ROBION - VAUCLUSE

DES VINS DU SUD SUR LE FRUIT ET LA FRAICHEUR

Après dix années à la direction de Gault Millau, Patricia Alexandre redonne vie depuis 4 ans à un domaine viticole en Provence. 4 années d'effort récompensées par deux médailles : Médaille d'or au Concours Agricole de Paris 2018 pour la cuvée rouge **Le petit journal**, IGP Méditerranée 2016 et une Médaille d'or au Concours National des Vignerons Indépendants pour la cuvée rouge **L'intransigeant**, AOP Luberon 2016. Ses premières cuvées marquent clairement un style : fruit, fraîcheur et gourmandise.

2016 MILLESIME D'EXCEPTION

Avec un été sec et chaud, les raisins ont été magnifiquement sains au moment des vendanges, positionnant ce millésime dans la catégorie "exceptionnel".

Des vins rouges riches, complexes et d'une couleur dense élevés avec délicatesse en cave, certains en barriques de chêne neuf.



Patricia Alexandre (ancienne directrice de Gault Millau) est passée du « wine writing » au « wine making »



"L'Intransigeant" - Médaille d'or 2018



Un très beau terroir aux pieds de Gordes



Patricia Alexandre et Georges Antoun



Notre désherbant favori

UN MILLESIME 2017 SOUS LE SIGNE DE LA SECHERESSE

Gel en mai, sècheresse tout au long de l'été : le millésime 2017 restera en mémoire pour sa très faible production (environ 70 % inférieure à celle de 2016). Nous avons toutefois réussi à produire des vins rosés très clairs, sur le fruit et une très jolie cuvée 100 % viognier en blanc (3 200 cols seulement).

UN TRES BEAU TERROIR

Après une longue période de sommeil, la propriété reprise par Georges Antoun, (p.d-g du groupe Newhotel) et Patricia Alexandre (ancienne directrice de Gault Millau) a été entièrement rénovée, le vignoble restructuré et des installations techniques de haut niveau installées.

Aux pieds de Gordes, en A.O.P Ventoux, le domaine est planté (23 hectares) en rouge avec les grands cépages de la Vallée du Rhône : grenache noir, syrah, merlot, cinsault, vieux carignan. La restructuration entreprise en 2012 avec l'arrachage des parcelles les moins qualitatives et la plantation de cépages blancs (viognier, grenache blanc, sauvignon) qui s'expriment avec finesse et gourmandise sur ce très beau terroir, permettent aujourd'hui de produire, en plus des rouges, de jolis vins rosés, frais et gourmands et un très séduisant IGP blanc, 100 % viognier. 6 hectares en A.O.P Luberon, sur un terroir plus argileux, exposé plein nord, avec des vignes plantées pour certaines depuis 100 ans (carignan et grenache) permettent de sortir de petites cuvées très qualitatives en rouge mais aussi en blanc (roussane et vermentino) et en rosé (mourvèdre, cinsault, grenache, syrah) . Malheureusement, le gel en mai 2017, suivi d'une forte période de sécheresse, ne nous a pas permis de produire de vins blancs et rouges en Luberon sur le millésime 2017.

TRAVAIL DE LA VIGNE EXIGEANT

Dès la première année d'exploitation, un travail très important a été réalisé sur la vigne : rénovation des palissages, ébourgeonnage, effeuillage, intercep, absence de désherbant, sont autant de travaux manuels menés en continu pour assurer le meilleur état sanitaire et une parfaite maturité des raisins. Nous espérons obtenir très rapidement la certification Terra Vitis.

UN OUTIL DE TRAVAIL TRES PERFORMANT

La construction d'un chai de vinification de 400 m², entièrement climatisé, a été réalisée pour les vendanges 2014 : 17 cuves en inox équipées d'un système de régulation des températures, 8 cuves en béton, une table de tri, un pressoir pneumatique hydraulique représentent un outil de travail très performant. Le caveau de dégustation est ouvert au public toute l'année.

PATRICIA ALEXANDRE

Avec l'aide précieuse de Philippe Cambie, l'oenologue conseil du Domaine, Patricia a l'ambition de révéler ce terroir en y produisant des vins gourmands, expressifs, authentiques et élégants.



Boutique Domaine des Peyre



Piscine à débordement entre vignes, muriers et oliviers



Gîte de prestige du Domaine des Peyre

UN LIEU CHARGE D'HISTOIRE

Traversé par la via Domitia, le domaine construit sur les fondations d'une villa gallo romaine, est un lieu de culture de la vigne depuis plus de 2 000 ans. Il abrite une magnifique chapelle du IX^{ème} siècle qui vient d'être rénovée.

CINQ GITES DE CHARME ET SALLES DE REUNION

Avec ses cinq très beaux appartements dotés d'un équipement de haut niveau, sa piscine à débordement, entre vignes, muriers et oliviers, sa cuisine de démonstration, sa salle de séminaire et sa salle de réception, le Domaine des Peyre est aujourd'hui un lieu de vie, de rencontres où s'organisent aussi mariages et réunions privées. Cet été, un festival de jazz réunira musiciens et foodtrucks tous les jeudis soirs dans la cour du domaine.

ART & VIN

L'art y a naturellement trouvé sa place, présentes partout, en intérieur comme en extérieur, les œuvres des artistes contemporains s'intègrent parfaitement entre ceps de vignes et oliviers. Un parcours artistique dans le vignoble offre une belle opportunité de balade insolite.

Vendus à la boutique du domaine, ouverte 7 jours sur 7 en saison, et du lundi au samedi le reste de l'année, les vins du domaine sont référencés dans de nombreux restaurants reconnus de la région. Ils sont également disponibles sur la boutique en ligne du domaine et chez de nombreux cavistes en France. Ils sont distribués en Belgique - Suisse - Luxembourg - Allemagne - Grande Bretagne.

PATRICIA ALEXANDRE

06 03 21 29 32 palexandre@domainedespeyre.com
1620 route d'Avignon 84440 ROBION France