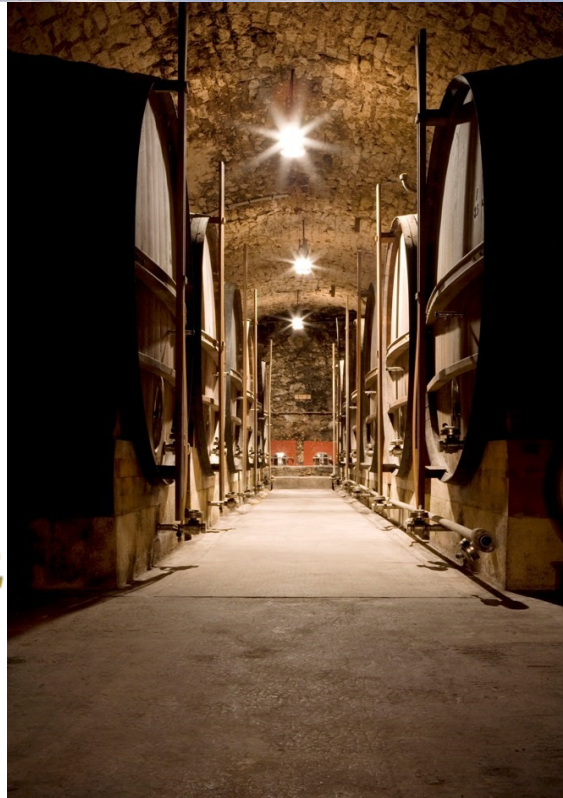


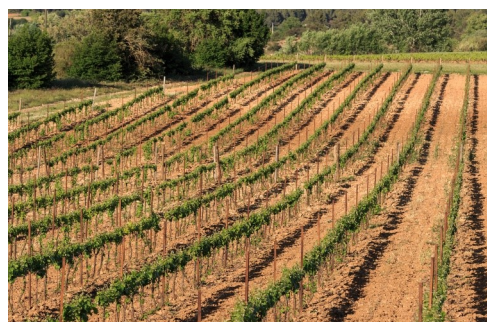


Une histoire d'Hommes et de Passion



CHÂTEAU VIGNELAURE créé dans les années 1960 par Georges Brunet (ancien propriétaire du Château La Lagune, troisième grand cru classé du Haut-Médoc) est aujourd'hui la propriété de la **famille Sundstrøm**. Secondé par une équipe de passionnés, le château perpétue une **quête d'excellence**.

Située entre 350 et 480 mètres d'altitude au pied de la montagne Sainte-Victoire, au Nord d'Aix-en-Provence, la propriété couvre 100 hectares dont 60 plantés en vignes. Le domaine bénéficie d'un **micro climat particulier** : pendant la maturation des raisins, les grands écarts de températures entre le jour et la nuit permettent de produire des vins avec beaucoup de fraîcheur et de complexité.



Les cépages Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache, Cinsault, Carignan et Merlot sont plantés sur **3 terroirs distincts** : la Grande Pièce, Chantemerle et La Colline. L'assemblage de ces cépages apporte la complexité aux vins du château.



Depuis 2013, Vignelaure produit deux vins blancs **biologiques** à partir de Rolle, Roussanne, Sauvignon Blanc et Sémillon.

Les cuvées Château et Page rosés 2016 sont certifiées agriculture biologique.

Vignelaure a été le **précurseur du Cabernet Sauvignon en Provence**, ce cépage apporte structure et élégance et la Syrah donne le caractère aromatique.

Orienté vers une production de **vins rouges de garde**, Vignelaure propose aujourd'hui une gamme de trois vins déclinée en rouge, rosé et blanc :

- **Château Vignelaure**
- la **Source de Vignelaure**
- le **Page de Vignelaure**



CHÂTEAU VIGNELAURE

Coteaux d'Aix en Provence

Le Grand Vin du domaine



Cabernet Sauvignon et Syrah

- Vieilles vignes 25 à 40 ans
- Rendement moyen: 19 hL/Ha
- Vendanges à la main et tri manuel sur table
- Macération : 4 semaines
- Elevage : minimum 18 mois en fûts de chêne
- 2 ans d'élevage en tiré-bouché
- Plus de 10 ans de garde

Caractéristiques : Complexité, puissance, finesse, concentration, longueur, potentiel de garde

Accords Mets & Vins : Magret de canard, civet de sanglier, agneau en croûte d'olive, faisan rôti

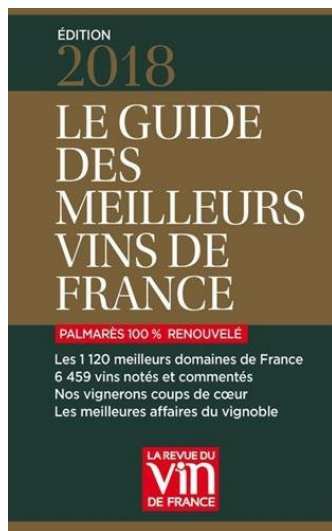
2012 Élégance et équilibre. Arômes de réglisse. Tannins veloutés. Un vin équilibré qui révèle un bon potentiel de garde

2011 Equilibre et finesse. Notes de fruits rouges mûrs et d'épices douces. Belle noblesse de tannins.

2010 Puissance et concentration. Belle structure, fruits noirs, finale réglissée. Tannins marqués. Un grand millésime !

2006 Finesse et harmonie. Olive noire, sous bois, cerise et cassis, garrigues, belle gourmandise.

2004 Evolution et complexité. Arômes intenses de garrigues, cèdre, sous bois, fruits confiturés.



Château Vignelaure 2011 15.5/20 La revue
des vins de France,
Les meilleurs vins de France 2018

Château Vignelaure 20012 15/20 La revue
des vins de France,
Les meilleurs vins de France 2018

Château Vignelaure 2010
Coup de cœur de l'année
16/20 La revue des vins de France,
Les meilleurs vins de France 2017
92/100 Decanter 2017
18/20 Guide Hubert 2017

CHÂTEAU VIGNELAURE 2017

Coteaux d'Aix en Provence

Un rosé de gastronomie

Grenache, Syrah et Cabernet Sauvignon



- Vieilles vignes
- Parcelles sélectionnées
- Rendement moyen: 25 hL/Ha
- Vendanges à la main
- Pressurage direct pour le cabernet S. et la syrah
- Elevage sur lies avec bâtonnage
- 7 % du cabernet S. a fermenté

Caractéristiques : complexité, élégance, notes de petits fruits rouges, équilibre, fraîcheur et longueur : un rosé de gastronomie !

Accords Mets & Vins : Gambas à la plancha, bouillabaisse, risotto aux noix de St Jacques

*** Distinction : Médaille d'Or au concours de Paris pour la 3ème consécutive ***



VIGNELAURE BLANC 2016

IGP Méditerranée

Un blanc de gastronomie

Roussanne, Sauvignon blanc



- Vendanges à la main
- Rendement moyen : 26hL/Ha
- Fermentation en cuve et en pièces de 400 litres
- Elevage sur lies avec bâtonnage

Caractéristiques : Longueur, volume et complexité, notes d'abricot, de pêche de vigne et de miel

Accords Mets & Vins : Viande blanche rôtie, duo de rouget sauce aux agrumes, turbot au safran



- **CUVEE EDITION S 2011**
Coteaux d'Aix en Provence
Un rouge d'exception

Syrah et Cabernet Sauvignon



- Vieilles vignes
- Parcelles sélectionnées
- Vendanges à la main et tri manuel sur table
- Macération : 4 semaines
- Elevage : minimum 18 mois en fûts de chêne
- Plus de 10 ans de garde

Caractéristiques : complexité, rondeur, concentration, intensité des arômes de fruits rouges à noyaux bien mûrs comme la cerise, notes d'épices

Accord mets et vin : Navarin d'agneau, carré d'agneau rôti, tournedos Rossini

La Cuvée Edition S 2011 est en édition limitée puisque seulement 1350 bouteilles ont été produites

LA SOURCE

*Vignelaure,
« Le vignoble de la Source
Sacrée »*



LA SOURCE DE VIGNELAURE Coteaux d'Aix en Provence ROUGE 2014

Cabernet Sauvignon, Syrah et

- Vendanges à la main
- Rendement moyen : 30 hl/Ha
- Macération de 3 semaines
- Elevage : 50 % cuve inox et 50 % en fûts de chêne (12 mois)

Caractéristiques : Structure, finesse, notes de fruits des bois, longueur et équilibre

Accords Mets & Vins : Filet de bœuf, steak de thon grillé, daube à la provençale, gardianne de taureau



LA SOURCE DE VIGNELAURE Coteaux d'Aix en Provence ROSE 2017

Grenache, Cinsault, Syrah et Cabernet Sauvignon

- Vendanges à la main
- Pressurage direct
- Elevage sur lies avec batonnage

Caractéristiques : Caractère aromatique, notes de poire, de fruits exotiques, équilibre et fraîcheur

Accords Mets & Vins : Calamars, filet de rouget, anchoïade et légumes de saison

LA SOURCE DE VIGNELAURE Coteaux d'Aix en Provence Blanc 2017

Rolle, Sémillon



- Vendanges à la main
- Pressurage direct
- Elevage sur lies avec batonnage

Caractéristiques : Nez aromatique, notes de poire, de fruits blancs, finale sur la fraîcheur

Accords Mets & Vins : Viandes blanches grillées ou crémees, poissons (cabillaud, merlan), coquillages (Coquille Saint-Jacques, Bulots).



le PAGE



Etiquette dessinée par Yves Saint Laurent

LE PAGE DE VIGNELAURE IGP Méditerranée ROUGE 2015



Cabernet Sauvignon et Merlot

- Vendanges à la main
- Tri manuel sur table
- Rendement moyen : 25 hL/Ha
- Macération de 3 semaines
- Elevage partiel en fût de chêne pendant 10 mois

Caractéristiques : Complexité, Concentration, notes de garrigue, cassis

Accords Mets & Vins : Tartare de bœuf, côtelettes d'agneau, pâte à la bolognaise

LE PAGE DE VIGNELAURE IGP Méditerranée ROSE 2017



- Vendanges à la main
- Pressurage direct
- Elevage sur lies avec batonnage

Caractéristiques : Complexité, notes de fruits rouges, équilibre, fraîcheur

Accords Mets & Vins : tapenade et anchoïade, caviar d'aubergine, sushi, melon à l'italienne



LE PAGE DE VIGNELAURE IGP Méditerranée BLANC 2016



Rolle, Sauvignon Blanc, Roussanne et Sémillon

- Vendanges à la main
- Rendement moyen : 38hL/Ha
- 25% Elevage en barriques de 3 vins

Caractéristiques : Fraicheur, Equilibre, notes de fruits blancs et fleurs blanches

Accords Mets & Vins : Poissons grillés, carpaccio de St Jacques passion, fromage de chèvre



Un vin de gastronomie présent sur les grandes tables étoilées !



**LES ÉTOILES
DU GUIDE MICHELIN**



Paul Bocuse, Lyon (69)
Le Petit Nice, Marseille (13)
La Vague d'Or, St Tropez (83)



Villa Archange, le Cannet (06)
L'Oasis, Mandelieu la Napoule (06)
Restaurant Yoann Comte, Veyrier du lac (74)



Pierre Reboul, Aix-en-Provence (13)
Mickaël Féval, Aix-en-Provence (13)
Le Saint Estève, Le Tholonet (13)
La Table de Nans, La Ciotat (13)
Une Table au Sud, Marseille (13)
Alcyone, Marseille (13)

Le Mas du Langoustier, Ile de Porquerolles (83)
La Closerie, Ansois (84)
Maison Prévot, Cavaillon (84)
La Petite Maison, Cucuron (84)
Domaine de Fontenille, Lauris (84)

La Bastide Saint Antoine, Grasse (06)
Château Saint Martin, Vence (06)
Park 45, Cannes (06)
La table de Patrick Raingeard, Eze bord de mer (06)
Les Terraillers, Biot (06)
Bacon, Antibes (06)
Alain Lorca, La Colle sur Loup (06)

Au vieux couvent (67)
Pierre Orsi (69)
Odas, Rouen (76)
La Table d'Olivier, Brive (19)
Jérôme Nutille, Nîmes (30)
Le relais Saint-James, Bouliac (33)
Restaurant d'Antan Sancerrois, Bourges (18)
Château d'Adomenil, Luneville (54)
En marge, Auréville (31)
Au pied des marais, Varaville (14)

La Bastide de Moustiers, Moustiers
Abbaye de la Celle, La Celle (83)

GLDIN
DUCASSE



Ste Marie (04)

Le Jules Vernes, Paris (75)
Le Rech, Paris (75)
Allard, Paris (75)

Herborist, Sint Andries, Belgique
Les Gourmands, Blaregies, Belgique

RECOMPENSES ET MEDAILLES



CHÂTEAU VIGNELAURE ROUGE

2012

15/20 La revue des vins de France 2018

92/100 Decanter review

2011

15,5/20 La revue des vins de France 2018

16,5/20, Bettane et Desseauve 2017

Médaille d'argent, concours des vins de Provence 2017

Médaille d'argent, concours des vins Elle à table 2017

Médaille d'or, Lauréats du Conseil Départemental du Var 2017

2010

16/20 La revue des vins de France 2018, Coup de cœur de l'année

92/100, Decanter 2017

15/20 Bettane et Desseauve 2017

18/20 Guide Hubert 2017

2008

15/20 La revue des vins de France 2017

Bronze, Decanter World Wine Awards 2015

2006

Double gold, Sakura Women's Awards 2017

VIGNELAURE BLANC

2016

15/20 La revue des vins de France 2018

15/20 Guide Hubert 2017

CHÂTEAU VIGNELAURE ROSE

2017

Wine Enthusiast : 93/100

2016

Or, Concours général Agricole de Paris 2017

Wine Enthusiast : 94/100 et parmi les 100 meilleurs vins de l'année



SPECIAL VINS PROVENCE 8 septembre 2016
Coteaux d'Aix-en-Provence passe au rouge

Sélection sur 43 vins dégustés à l'aveugle

2010 **15/20**

Château Vignelaure

Fruits noirs, bien charnu, dense, réglisse, cerise burlat, confiture, harmonieux.

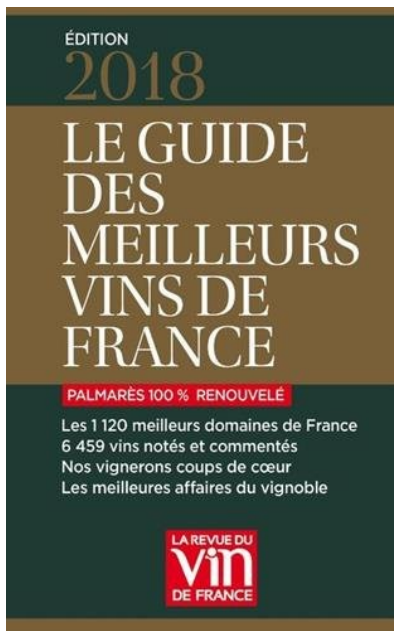
25€

Les rouges sont de bons vins de garde.

Coup de Cœur :

Coteaux d'Aix-en-Provence 2010 25.50€ 16/20

Saluons l'évolution tranquille de ce 2010 aux saveurs mentholées, à la matière intense et déliée. Il n'a pas dit son dernier mot.



Coteaux d'Aix-en-Provence 2010 14,50/20

IGP Méditerranée Page de Vignelaure 2011 14,5/20



Tour d'horizon des grands flacons de Provence

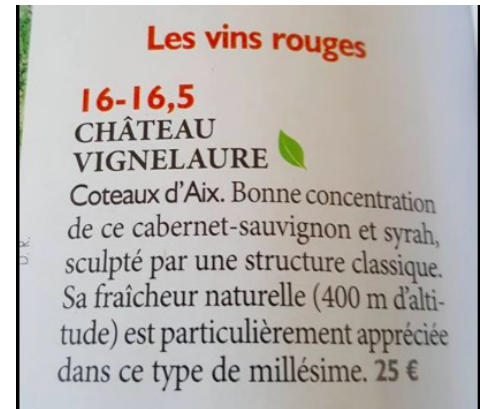
Juin 2018

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE ET COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

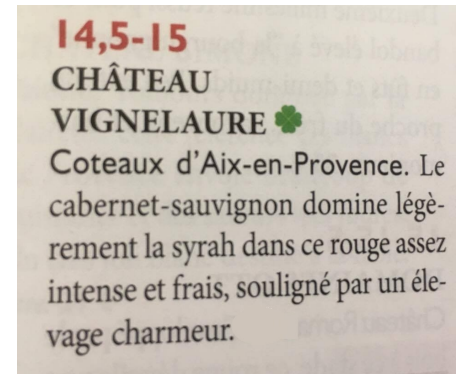
En Coteaux d'Aix, les vendanges se sont déroulées en deux temps. Les vins les plus complets ont été récoltés après les pluies de fin septembre qui ont permis d'arrondir les maturités, notamment dans les terroirs d'altitude. Les rouges sont globalement construits et harmonieux. De bonnes affaires seront à saisir en Coteaux varois, avec des vins concentrés et bien ficelés. Dans les deux appellations, les blancs manquent souvent de tension et de personnalité. A. G.

(62 vins dégustés)

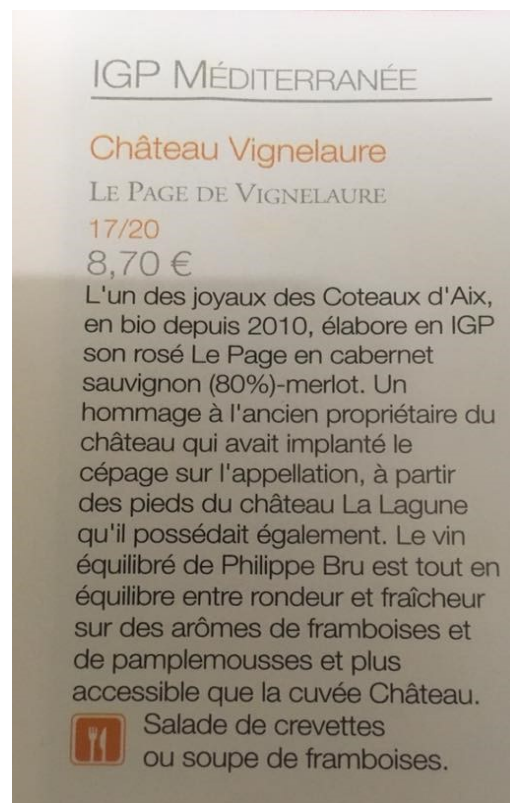
Vins rouges



Juin 2017



Soirs d'été au rosé - Provence Juillet Août 2017





Les meilleurs vins de l'année
 Spécial Millésime 2015
 Les flacons à acheter en priorité
 Edition n°602

2 Etoiles, Guide Hachette des Vins

• SPÉCIAL MILLÉSIME 2015 •

LA PROVENCE

Les crus qui enchantent la Provence

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE ET COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

Les coteaux-varois offrent un bon niveau global, les vins ont conservé de la fraîcheur. Les coteaux-d'Aix se montrent quant à eux hétérogènes : certains sont alourdis par des degrés d'alcool trop hauts, les autres combinent une superbe concentration et des tanins soyeux, à l'image du superbe Villa Baulieu. Des blancs amples sont à découvrir, telle l'Analepse du domaine Les Terres Promises, une rareté. A. G.

(75 vins dégustés)

Vins rouges

15

CHÂTEAU VIGNELAURE

Coteaux d'Aix-en-Provence. Sur ce millésime solaire, ce rouge trouve la fraîcheur en altitude et dans la part importante de cabernet-sauvignon de son assemblage. 26 €



Vins d'été *Juillet Août 2017*

Château Vignelaure rosé 2016

Assemblage majoritaire de Grenache et Syrah, complétés de Cabernet sauvignon, ce vin est élevé pour 10% des jus en fûts de chêne. Cette fraction modeste permet d'éviter la note boisée mais suffit à donner un coffre peu commun dans les rosés. C'est fin, vif, élégant et parfaitement réussi.

Coup de Coeur

Le Page de Vignelaure blanc 2015

Deuxième cuvée de Vignelaure, reconnaissable au petit page de son étiquette dessinée par Yves St Laurent, Le page de Vigneure est un assemblage de rolle, roussanne, sauvignon et sémillon, à mi-chemin de la Provence et des terroirs plus nordistes. Elevé six mois en fûts de chêne (pour une partie des jus uniquement), le vin est ample, équilibré, savoureux et marie notes d'agrumes et de fruits d'automne. Une très belle persistance en prime.

Coteaux d'Aix-en-Provence

Château Vignelaure rosé 2016

2 étoiles

Grenache, syrah et Cabernet Sauvignon composent ce rosé à la robe pastel limpide et brillant, qui libère des notes de bonbon anglais et de fruits blancs, qui monte ne puissance sur des notes de petites baies rouges. La bouche, à l'unisson, reprend avec persistance ces arômes et conjugue puissance et fraîcheur.

Coteaux d'Aix-en-Provence

Château Vignelaure rosé 2017

1 étoile

IGP Méditerranée

Le Page de Vignelaure

Cité dans le guide hachette des rosés 2018-2019



« Le Vin Contemporain »

CHÂTEAU VIGNELAURE

Mette Rode et Bengt Sundstrom Le vin contemporain

C'est ici que le cabernet-sauvignon a été introduit en Provence par le Médocain Georges Brunet, qui a créé ce domaine ex nihilo. Le cru a connu des hauts et des bas, avant une relance réussie par David O'Brien. Propriétaire depuis 2007, Bengt Sundstrom tient à œuvrer dans la continuité. Il peut s'inspirer des deux exemples dégustés.

2007 : 70 % cabernet-sauvignon et 30 % syrah. Robe rubis moyen, encore fraîche, nez réglissé, fruits rouges mûres, champignon, olive noire. Bouche veloutée, de la sucrosité, assez dense, tanins épicés, encore un peu virils. Attendre. Note : 15/20. Prix : 21,50 €. Boutilles : 30 000.

2005 : 70 % cabernet-sauvignon, 25 % syrah et 5 % grenache. Robe médium, nez de cerise rôtie, herbes aromatiques, pinède, sous-bois, tapenade. Bouche au fruité épicé, tanins pointus, du nerf, notes encore boisées, mais beau tonus. À boire. Note : 16/20. Prix : 22,50 €. Boutilles : 10 000.



METTE RODE ET
BENGT SUNDSTROM.
Ils exposent leur collection
d'art moderne dans les
caves du château.

Spécial Millésime 2012

« Grande réussite »

Dans cet assemblage le cabernet sauvignon domine la syrah. Très coloré, le grand boisé enrobe une grande concentration. Bien structuré avec une grande fraîcheur qu'il puise à 400 m d'altitude.

Spécial Millésime 2010

« Réussites Exceptionnelles »

Nez, aromatique, mûr et complet amenant une bouche dense et puissante. Très belle réussite.

Spécial Millésime 2011

« Grande réussite »

Si le nez s'affirme par richesse la bouche est dense, avec des tanins puissants qui apportent une belle solidité à ce vin au final chocolaté.

Spécial Millésime 2009

« Réussites Exceptionnelles »

Depuis sa reprise, ce cru maintient son meilleur niveau. Splendide prise de bois, expression de bouche savoureuse, complexe, puissante. Vin complet, avec du potentiel.



Ce domaine au passé prestigieux, **précurseur dans l'implantation du cabernet-sauvignon** (d'inspiration bordelaise), sur une majorité du vignoble au début des années 1970, appartient depuis 2007 au suédois Bengt Sundström. Avec Philippe Bru, le directeur technique, ils souhaitent exprimer au mieux tout le caractère de ce **terroir argilo-calcaire d'altitude** (350 à 480m), en optimisant un vignoble désormais âgé (en conversion bio), ayant connu depuis son rachat une phase importante de renouvellement ! Ce qui explique, entre autres, la création de cuvées d'entrée de gamme, vinifiées pour une consommation rapide (Le Page et La Source).

Cuisine et Vins *de France*

Juillet/Août 2014

Domaine majeur, Vignelaure est l'étalon provençal du cabernet sauvignon. Pourtant, Mette et Bengt Sundström n'avaient aucune idée de l'importance des 60 ha de vigne et de l'héritage laissé par leur créateur, Georges Brunet, vigneron bordelais d'abord, puis provençal à partir de 1965. Déjà un néo... Depuis les rives de la Baltique où le couple repère l'annonce, Mette imaginait une treille dans le jardin... Stupéfaits mais charmés, les nouveaux propriétaires décident que le vin serait une page de leur histoire. Ils n'étaient pas au bout de leurs surprises. Dans la cave, ils tombent sur une collection d'art moderne constituée par Brunet : César, Arman, Buffet et des originaux de Cartier-Bresson. Grâce à Philippe Bru, directeur de Vignelaure, ils remettent en selle ce domaine historique qui essaima longtemps le cabernet-sauvignon provençal. La moitié de sa récolte est rouge, fortement typé du cabernet, qu'il faut savoir laisser vieillir. Le **coteaux-d'Aix-en-Provence** rouge 2007 (22,50 €) • vin subtil aux notes de truffe et moka, marque de fabrique des vins du domaine.



Les Echos

Le Quotidien de l'Economie

Bengt en Provence

Venus des bords froids de la Baltique, ils cherchaient, pour l'été, un lieu de villégiature chauffé au soleil de la Méditerranée, une villa en Toscane ou un mas en Provence. Ce que l'on appelle communément « une maison de vacances ». Par hasard ou par destin, croyant, sur la foi d'une annonce immobilière mal rédigée, faire l'acquisition d'une demeure de charme au nord-est d'Aix, ils se sont retrouvés, presque malgré eux, à la tête d'un domaine d'une soixantaine d'hectares de vignes et quarante hectares de forêts. C'était en 2007 et, six ans plus tard, le château Vignelaure est devenu leur deuxième maison et l'activité de vigneron leur deuxième métier. Fondateurs, à Copenhague, du leader scandinave de la vente en ligne d'objets d'art et de design, Bengt et Mette Sundström, lui Suédois, elle Danoise, passent désormais trois à quatre mois par an à Vignelaure, avec leurs enfants. Bengt s'est mis au français, qu'il parle bien mieux qu'il ne le pense. A Mette, ne manque plus que l'accent provençal...

Leur allure de gentils beatniks nordiques ne doit pas faire illusion. Tous deux sont de grands travailleurs, exigeants, rigoureux, ambitieux. En quelques années, ils ont redonné tout son rayonnement à ce domaine d'exception créé à la fin des années 1960 par Georges Brunet, une figure du Bordelais, amis de nombreux artistes, qui venait de vendre son château La Lagune. Précurseur et créatif, Brunet eut la saine inspiration de planter, sur ce site argilo-calcaire d'altitude (entre 350 et 480 mètres) les premières vignes de cabernet de Provence, issues de greffons médocains. Il eut l'intuition précoce que, là aussi, comme sur bien d'autres beaux terroirs provençaux, pouvaient naître de grands vins rouges de garde, assemblages de cabernet et de syrah. Dans un panorama très rose, Vignelaure affiche fièrement sa couleur dominante, le rouge. Pendant vingt ans cependant, passé de main en main, cette perle provençale avait perdu son éclat. Elle le retrouve, enfin, avec le millésime 2009 et, plus encore, avec un 2010 superbe, net, frais, au fruit parfaitement dessiné. Y aurait-il, là aussi, un modèle danois ?

Jean-Francis Pécresse
Décembre 2013

Les rouges aixois peuvent se faire une place à table à côté du Roi Rosé

4/02/2014 - La Provence, c'est le rosé. Commercialement et quantitativement, l'affaire est entendue. Pourtant, le pays d'Aix est aussi un exceptionnel terroir à rouges. Rencontre avec quelques vigneronns amoureux du grenat et qui ne baissent pas les bras.



« Il y a des pépites à trouver pour les rouges d'ici, des marchés de niche. »

PHILIPPE BRU, VIGNELAURE

La marque de fabrique de château Vignelaure et Philippe Bru, à Rians ? Des rouges de garde fins et racés, marqués par le cabernet sauvignon.

A cet égard, un homme fait figure de précurseur. Georges Brunet qui, à la fin des années 60, vend son Château La Lagune, grand cru classé du Médoc, pour s'installer à Rians, aux confins du Var et des Bouches du Rhône, dans un petit bout de terre qui compte aujourd'hui quelques unes des plus recommandables adresses des Coteaux d'Aix. Dans son nouveau domaine qu'il baptise Vignelaure, il plante tout naturelle -

ment du cabernet. Quarante après le cépage bordelais forme encore la colonne vertébrale des vins d'un domaine aujourd'hui propriété d'un couple de scandinaves, les Sundstrøm, et que dirige l'œnologue Philippe Bru. Vignelaure produit à parts égales rouge et rosé. Un équilibre rare en Provence. « Mais le rouge ici, c'est notre histoire », confie Philippe Bru.

Un premier vin en AOC (Château Vignelaure de 22 à 24 € la bouteille selon les millésimes), un second (La Source) et une IGP (Le Page) : les rouges du domaine, complexes aromatiques et taillés pour la garde, sont à eux seuls un plaidoyer pour cette couleur en Provence. « C'est sûr on n'a pas les volumes des bordeaux ou des châteaux-neufs-du-pape, mais il y a des pépites à trouver pour les rouges d'ici, des marchés de niche, auprès de connaisseurs du vin ou de prescripteurs comme la grande restauration », estime Philippe Bru.

Le nouvel **Observateur** **TROIS ROUGES À L'ACCENT CHANTANT**

Une petite poignée de domaines provençaux livre des rouges équilibrés de belle constitution

PAR GÉRARD MUTEAUD



Le Château Vignelaure, précurseur dès les années 1970 de la plantation du cabernet sauvignon sur un grand terroir de Provence, en l'occurrence en coteaux d'Aix, propose des rouges racés et équilibrés dotés d'une belle allonge. Rachetée en 2007 par Mette et Bengt Sundstrøm, collectionneurs d'arts et propriétaires d'un site de vente aux enchères d'antiquités et de design au Danemark, et pilotée par Philippe Bru, cette propriété bénéficie d'un terroir argilo-calcaire d'altitude (350 à 480 mètres) permettant une maturité lente des raisins. Le millésime 2008, assemblage de cabernet sauvignon (65%) et de syrah (35%) affiche des tanins souples et une bouche fraîche et épicée aux arômes de fruits noirs.

Extrait - Décembre 2013

AOC Coteaux d'Aix-en-Provence

Ce rosé fruité et élégant provient d'un assemblage de vieilles vignes : 40% grenache noir, 30% syrah et 30% cabernet sauvignon. Les raisins sont vendangés à la main, le matin. Après une macération pelliculaire de quelques heures, la saignée est assemblée avec les tout premier jus du pressurage pneumatique. Après un débouillage statique à froid pendant 48 heures, la fermentation en cuve inox se déroule à basse température. Ce rosé est ensuite élevé sur lies avant le soutirage de février. Ce vin d'un beau rose pâle se distingue avec des arômes gourmands, d'agrumes, de pamplemousses roses, frais et équilibrés. Il est parfait à l'apéritif et en accompagnement de tartare de saumon et de gambas à la plancha.



Gault & Millau



COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE 2013

15,5/20 Un Coteaux-d'Aix-en-Provence qui nous séduit par sa volupté. Ses notes rafraîchissantes nous ouvrent l'appétit avec l'envie de mettre le poisson au grill et de préparer la salade d'artichauts crus. 13,90 €

Terre de Vins

Coteaux d'Aix-en-Provence La Source de Vignelaure

16/20 Grande délicatesse de texture et de fruits avec une aromatique pure et une finale aérienne.

Les rouges en majesté

DEMEURES
&
CHATEAUX

Château Vignelaure 2009

Voilà le deuxième millésime élaboré par les nouveaux propriétaires du Château de Vignelaure, dans les coteaux d'Aix-en-Provence. Mette et Benêt Sundstrøm élaborent ce magnifique rouge à partir des plus beaux raisins récoltés à la main, assemblage de cabernet sauvignon (65%) et de syrah (35%)



Gault & Millau



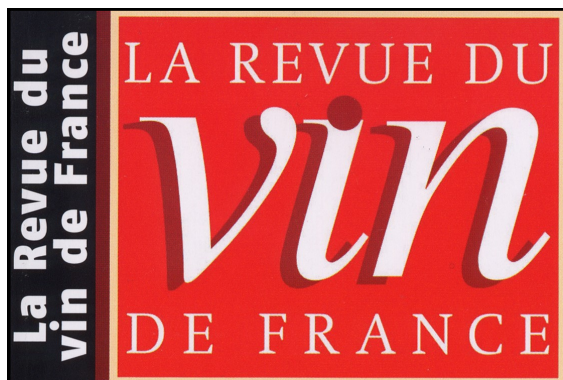
La Source de Vignelaure 2009 COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

14,5/20 Le millésime 2009 est solaire, les notes chaudes se déplacent tiu palais sur une gamme aromatique aux notes de torréfaction, épicées, de fruits noirs. La trame charnue ne manque pas de caractère. 10,50 €

LE FIGARO

Château Vignelaure 2007

Dans les années 1960, Georges Brunet avait été le pionnier de l'introduction du cabernet sauvignon. Le domaine appartient aujourd'hui à la famille Sundstrøm et il est vinifié par Philippe Bru, mais le vin fait toujours la part belle au cabernet sauvignon (70 %), ce qui lui donne une belle tenue et de la fraîcheur, sans compter un beau vieillissement en bouteille.



DEGUSTATION VERTICALE

« EXPERTISE D'UN DOMAINE »

par **PIERRE CASAMAYOR**

Récompense pour Vignelaure avec un article de 4 pages dans le prestigieux magazine du vin « La Revue du vin de France » écrit par Pierre CASAMAYOR, professeur en oenologie et éminent journaliste spécialiste du vin. Juillet / Août 2006.



Nous contacter pour une copie de l'article!

Email: info@vignelaure.com or Tel: +33 (0)4 94 37 21 10



« Ce qui caractérise le plus le grand vin de Vignelaure, c'est bien son **équilibre entre puissance et fraîcheur**. Si les arômes gardent toujours quelques accents sudistes, le cabernet sauvignon imprime sa touche vive et enlevée, et la bouche présente des tanins qui savent rester racés, avec un **boisé harmonieux, jamais dominant**.

Comme une synthèse de styles entre Ouest et Est, Atlantique et Méditerranée, et qui sait traverser le temps avec **élégance**. Il fallait bien toute la **fougue d'un Irlandais pour réaliser cette prouesse**. »

« Entre AOC des Coteaux d'Aix et Vins de Pays, le Château Vignelaure surprend, enchante avec une très belle composition de styles équilibrés entre puissance et fraîcheur ».

DEGUSTATION VERTICALE!

Château Vignelaure Rouge 2004: ★★★★★
Château Vignelaure Rouge 2003: ★★★★★(★)
Château Vignelaure Rouge 2002: ★★★★★(★)
Château Vignelaure Rouge 2001: ★★★★★
Château Vignelaure Rouge 2000: ★★★★★

Château Vignelaure 2003:

(mise en décembre 2005) Robe sombre à reflets violets. Nez minéral (boisé fondu, fruit rouge confit, grillé; balsamique, mentholé). Bouche ample et structurée. Finale épicée (fruits rôtis, boisé noble). Un style équilibré.





THE ENTHUSIAST 100 OF 2017
TOP 100 CELLAR SELECTIONS

Château Vignelaure rosé 2016 sélectionné dans la
liste des 100 meilleurs vins de Wine Enthusiast

Wine Spectator

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

CHATEAU
VIGNELAURE
2017

WINEENTHUSIAST
THE WORLD IN YOUR GLASS July, 2018 rating

93
points

vintage | rating

2011	90
2012	92
2013	92
2014	91
2015	93
2016	94

12/7/2015

16 Diverse Provence Wines for Summer | Tasting Highlights | News & Features | Wine Spectator

CHÂTEAU VIGNELAURE Coteaux d'Aix-en-Provence 2009 Score: 90 / \$30

Ripe and succulent, with enticing notes of black cherry preserves and plum paste, underscored by a licorice snap accent and backed by a ganache-coated finish. Delive ample fruit despite the extra bottle age. Should continue to develop well in the cellar. Cabernet Sauvignon and Syrah. Drink now through 2021. 20 cases imported.—J.M.



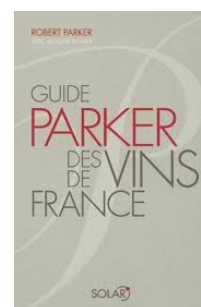
« Château Vignelaure, the famous vineyard in the
appellation of Coteaux d'Aix en Provence.
The wines of Vignelaure are perfect examples of Pro-
vençal winemaking at its highest level.
Considering their very reasonable prices...
Vignelaure represents excellent value ».

ROBERT



ROBERT PARKER on Vignelaure:

« one of the showpiece properties not
only of Provence, but of France »
« ageworthy classics from estates
such as Vignelaure... »



Les vins rouges

16-16,5 CHÂTEAU VIGNELAURE

Coteaux d'Aix. Bonne concentration de ce cabernet-sauvignon et syrah, sculpté par une structure classique. Sa fraîcheur naturelle (400 m d'altitude) est particulièrement appréciée dans ce type de millésime. 25 €

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE
larvf.com

CONCOURS
Il y a trop de
vins médaillés !

L'APPEL DE
JEAN GUYON
« Élargissons
le classement
de 1855 »

SPÉCIAL MILLÉSIME 2017

**LES 1800 VINS À
ACHETER CETTE ANNÉE**

LANGUEDOC, LOIRE, BOURGOGNE, ALSACE...
NOS COUPS DE CŒUR DANS LE VIGNOBLE

M 08279 - 6228 - F: 7,95 € - I

Palmares 2018 vins rosés

BACCHUS

Château Vignelaure rosé classé
numéro 1 du palmarès 2018 de
Bacchus

Château Vignelaure 2017

Provence, France / Coteaux d'Aix-en-Provence AOC /

Prix: 24,95 \$ / Code: 12374149

agrobiologique



Il se classe encore une fois bon Premier de notre palmarès annuel des meilleurs vins rosés. Vignelaure rosé, c'est un rosé hors norme, mais avant tout, c'est un excellent vin. C'est le type de rosé qui se boit à longueur d'année et qui s'harmonise aisément à une grande variété de mets grâce à sa superbe vinosité. En fait, ce magnifique vignoble de 60 ha, situé à plus de 400 mètres d'altitude, entouré de collines verdoyantes, produit l'un des meilleurs vins rosés de la planète. Typiquement provençal et proposant le meilleur de ce que cette appellation peut offrir, ce rosé de gastronomie, fruité et structuré, dévoile des arômes d'agrumes, de fraises et de pêches, relevés de notes minérales. Superbe pureté des saveurs qui persistent longuement, et grande vivacité qui équilibre la générosité du vin. Bravo!!

Servir à 14 °C. Heureux mariage avec les sushis, le tartare de saumon, le steak de thon, la salade nicoise, les poissons grillés, les pétoncles poêlés, la bouillabaisse, ou avec les aubergines grillées. ➔ Vérifiez la disponibilité

Apogée anticipée: 2018-2021

Cépages: 40 % Grenache, 30 % Syrah, 30 % Cabernet Sauvignon

Sucre résiduel: 2,5 g/L - pH: 3,3 - TA: 6 g/L - Alcool: 13,5 %



« Un rosé hors norme, mais avant tout, c'est un excellent vin »
« L'un des meilleurs vins rosés de la planète »