

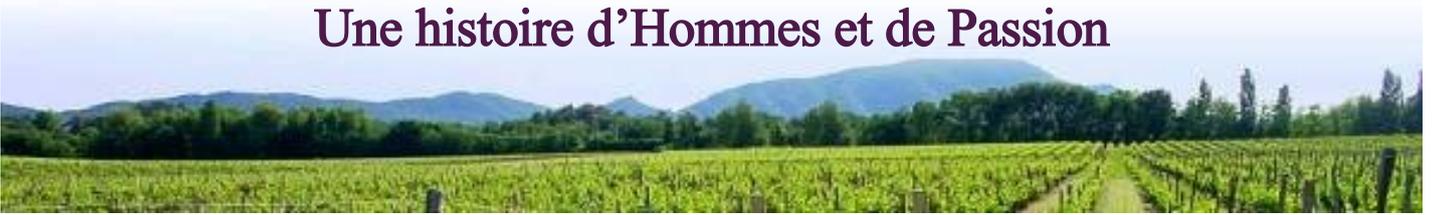


**CHÂTEAU  
VIGNELAURE**

Revue de presse  
2023

The central graphic features a circular logo with a sun, a unicorn, and a unicorn. Below the logo is the text "SANS LE SOLEIL, JE NE SUIS RIEN". Below the logo is the text "CHÂTEAU VIGNELAURE". Below the logo is the text "Revue de presse 2023".

# 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 Sundström**. 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 275 hectares dont 55 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 de la complexité aux vins du château.



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

Nos vins blancs et rosés sont certifiés 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 ROUGE

AOC Coteaux d'Aix-en-Provence

*Le Grand Vin du domaine*

**A partir du Millesime 2018**

**Cabernet Sauvignon et Syrah**



- Vieilles vignes âgées de 30 à 50 ans
- Sélection parcellaire
- Rendement moyen : 24 hl/ha
- Vendanges à la main et tri manuel sur table
- Macération : 4 semaines
- Élevage : minimum 18 mois en fûts de chêne puis 2 ans en bouteille en tiré-bouché
- Potentiel de garde : de 10 à 20 ans selon les millésimes

Caractéristiques : complexité, puissance, finesse, concentration, longueur, potentiel de garde, notes boisées, de fruits rouges et noirs mûrs

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

## Récompenses et Médailles

**2018**

93/100 La Revue du vin de France 2023

**2017**

93/100 La Revue du vin de France 2023

91/100 Decanter 2023

**2016**

90-92 points The Wine Advocate par Robert Parker

92/100 Decanter

93/100 La Revue du vin de France 2023

**2015**

93 points The Wine Advocate par Robert Parker

92/100 Decanter

92/100 La Revue du vin de France 2023

**2014**

90 points The Wine Advocate par Robert Parker

91/100 La Revue du vin de France 2023

15,5/20 La Revue du vin de France 2020

**2013**

93/100 La Revue du vin de France 2021, Coup de cœur

16/20 La Revue du vin de France 2020

**2012**

92 points The Wine Advocate par Robert Parker

92/100 Decanter Review

15,5/20 La Revue du vin de France 2020

Wine Spectator



Decanter

bettane +  
desseave

LA REVUE DU  
vin  
DE FRANCE



# CHÂTEAU VIGNELAURE ROSÉ 2022

AOC Coteaux d'Aix-en-Provence

*Un rosé de gastronomie*

**Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon et Vermentino**



- Vieilles vignes âgées de 25 à 40 ans
- Parcelles sélectionnées
- Rendement moyen : 37 hl/ha
- Vendanges à la main
- Fermentation en cuve
- Élevage sur lies pendant 3 mois avec bâtonnage



Caractéristiques : complexité, élégance, notes de fruits des bois, pêche, épices, équilibre, fraîcheur et longueur

Accords Mets & Vins : gambas à la plancha, bouillabaisse, risotto aux noix de St Jacques, paëlla aux fruits de mer

## Récompenses et Médailles

### 2022

93/100 Wine Enthusiast 2023

### 2021

93/100 Wine Enthusiast 2022

### 2020

92/100 Wine Enthusiast 2021

91 points The Wine Advocate par Robert Parker

90/100 La Revue du Vin en France 2021

92 points by Alain Lebel, Canada

1\*, Guide Hachette des vins 2022

### 2019

93/100 Wine Enthusiast 2020

91 points The Wine Advocate par Robert Parker

Médaille d'Or, Concours Général Agricole 2020 de Paris

92 points by Alain Lebel, Canada

1\*, Guide Hachette des vins 2020

### 2018

93/100 Wine Enthusiast 2019

15,5/20 Guide Bettane & Desseauve 2020

16,5/20 Guide Bettane & Desseauve 2017

Médaille d'Argent, Concours Général Agricole 2019 de Paris

2\*, Guide Hachette des Vins 2018

16/20 Guide Hubert 2017

### 2017

93/100 Wine Enthusiast 2018

90 points Robert Parker Wine Advocate

15,5/20 Guide Bettane & Desseauve 2019

15/20 Revue En Magnum Bettane & Desseauve Juin 2018



**bettane +  
desseauve**



# VIGNELAURE BLANC 2020

IGP Méditerranée

*Un blanc de gastronomie*

**Sauvignon Blanc, Roussanne et Viognier**



- Vendanges à la main
- Rendement moyen : 28 hl/ha
- Fermentation en cuve et en pièces de 400 litres
- Élevage sur lies en pièces de 400L pendant 12 mois avec bâtonnage
- Potentiel de garde : 10 ans

Caractéristiques : longueur, volume, complexité, gourmand et fruité, notes vanillées, de crème pâtissière, d'abricot, de pêche de vigne et de miel

Accords Mets & Vins : viande blanche rôtie ou crémée, poularde aux morilles, duo de rouget sauce aux agrumes, turbot au safran, fromage de chèvre



## Récompenses et médailles

### 2020

91/100 La Revue du vin de France 2023  
89/100 Decanter 2023

### 2018

94/100 Decanter  
90/100 La Revue du vin de France 2021

### 2017

92 points The Wine Advocate Robert Parker  
16.5/20 Guide Bettane & Desseauve 2020  
15/20 La Revue du vin de France 2020

### 2016

90 points The Wine Advocate Robert Parker 2019  
15/20 Guide Bettane & Desseauve 2019  
15/20 La Revue du vin de France 2019

Decanter



# LA SOURCE

Vignelaure,  
« Le vignoble de la Source Sacrée »

## LA SOURCE DE VIGNELAURE

Coteaux d'Aix en Provence  
ROUGE 2019

### Cabernet Sauvignon et Syrah



- Vendanges manuelles
- Rendement moyen : 30 hl/ha
- Macération : 3 semaines
- Élevage : 90 % cuve inox et 10 % en fûts de chêne français pendant 12 mois
- Potentiel de garde : 5 ans

Caractéristiques : souplesse, 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



### Récompenses et médailles

**2016**

15/20 Guide Bettane & Desseauve 2020

15/20 La Revue du vin de France 2020



# LA SOURCE

Vignelaure,  
« Le vignoble de la Source Sacrée »

## LA SOURCE DE VIGNELAURE

Coteaux d'Aix en Provence  
ROSÉ 2022

**Grenache, Cinsault, Syrah et Cabernet Sauvignon**



- Pressurage direct
- Rendement moyen : 45 hl/ha
- Vinification par cépage et parcelle
- Élevage sur lies pendant 3 mois avec bâtonnage



Caractéristiques : caractère aromatique, léger, friand, notes de pomelos roses et agrumes, finale sur la pêche de vigne, équilibre et fraîcheur

Accords Mets & Vins : idéal en apéritif, calamars, filet de rouget, anchoïade et légumes de saison, viande grillée et ratatouille

### Récompenses et médailles

**2020**

90/100 Wine Enthusiast 2021

**2018**

90/100 Wine Enthusiast 2019

**2016**

91/100 Wine Enthusiast 2017

14.5/20 Guide Bettane & Desseuve



bettane +  
desseuve



## LA SOURCE DE VIGNELAURE

Coteaux d'Aix en Provence  
BLANC 2022

**Vermentino, Sémillon, Sauvignon Blanc**



- Vendanges manuelles avec tri
- Rendement moyen : 40 hl/ha
- Sélection parcellaire
- Pressurage direct
- Fermentation en cuve inox
- Élevage sur lies pendant 6 mois avec bâtonnage

Caractéristiques : aromatique, fruité, frais et friand, notes de pêche blanche, agrumes, fleur d'acacia, bel équilibre entre gras et minéralité

Accords Mets & Vins : apéritif, plateau de fruits de mer, poissons (cabillaud, merlan), coquillages (Coquille Saint-Jacques, Bulots).



### Récompenses et médailles

**2019**

14.5/20 La Revue du vin de France 2020  
Médaille d'Argent, Concours des Vins de Provence 2020

**2018**

Médaille d'Argent et Médaille Bio, Concours Prix Plaisir  
Bettane & Desseauve 2019



# le PAGE



Etiquette dessinée par Yves  
Saint-Laurent

## LE PAGE DE VIGNELAURE

IGP Méditerranée  
ROUGE 2019



### Cabernet Sauvignon et Merlot

- Vendanges manuelles avec tri manuel sur table
- Rendement moyen : 38 hl/ha
- Macération : 28 jours
- Élevage partiel en fûts de chêne pendant 12 mois

Caractéristiques : puissance, structure, concentration, notes de garrigue, cassis, fruits mûrs, boisé subtil

Accords Mets & Vins : tartare de bœuf, côtelettes d'agneau, pâtes à la bolognaise, gibier

### Récompenses et médailles

**2016**

14.5/20 Guide Bettane & Desseauve 2020



**bettane +  
desseauve**



# le PAGE



Etiquette dessinée par Yves Saint-Laurent

## LE PAGE DE VIGNELAURE

IGP Méditerranée  
ROSÉ 2022

### Cabernet Sauvignon et Merlot

- Vendanges à la main
- Rendement moyen : 45 hl/ha
- Pressurage direct
- Élevage sur lies pendant 3 mois avec bâtonnage



Caractéristiques : puissant, rond, équilibré, notes de framboise et pamplemousse, cassis, pêche de vigne, structure tannique

Accords Mets & Vins : vin de repas, tapenade et anchoïade, poisson grillé, caviar d'aubergine, melon à l'italienne, sushi, cuisine asiatique



### Récompenses et médailles

**2019**

1\*, Guide Hachette des Vins 2020

**2018**

14.5/20 Guide Bettane & Desseauve 2020

**bettane +  
desseauve**

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS



# le PAGE



Étiquette dessinée par Yves  
Saint-Laurent

## LE PAGE DE VIGNELAURE

IGP Méditerranée  
BLANC 2021

### Roussanne et Sauvignon Blanc

- Vendanges à la main
- Vignes de 8 ans d'âge
- Rendement moyen : 38 hl/ha
- Fermentation 100% cuve
- Élevage sur lies pendant 6 mois avec bâtonnage



Caractéristiques : fraîcheur, équilibre, notes de fruits compotés, florale

Accords Mets & Vins : apéritif & repas, poissons grillés, plats méditerranéens estivaux

### Récompenses et médailles

**2017**

15.5/20 Guide Bettane & Desseauve 2020



**bettane +  
desseauve**



# CUVÉE ÉDITION S 2015

AOC Coteaux d'Aix-en-Provence

*Un rouge d'exception*

## Syrah et Cabernet Sauvignon



- Vieilles vignes âgées de 40 à 50 ans
- Sélection parcellaire
- Vendanges à la main et tri manuel sur table
- Macération : 4 semaines
- Élevage : 24 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 & Vins** : navarin d'agneau, carré d'agneau rôti, gigot d'agneau à la provençale, tournedos Rossini

*La Cuvée Edition S 2015 est en édition limitée puisque seulement 3866 bouteilles et 310 magnums de ce vin d'exception ont été produits.*

### Récompenses et médailles

**2011**

16,5/20 Guide Bettane & Desseuve 2019

15/20 La Revue du vin de France 2019



# L'OR DE VIGNELAURE 2020

Vin de France

*Un vin liquoreux d'exception*

**100 % Sauvignon Blanc**



- Vendanges manuelles avec tri
- Parcelles sélectionnées
- Raisin atteint de pourriture noble
- Rendement moyen : 9 hl/ha
- 13 % vol, 160 g de sucres résiduels
- Fermentation en fûts de chêne de 400L
- Élevage sur lies en fûts pendant 10 mois
- Seulement 1000 bouteilles de 50 cl produites chaque année

Caractéristiques : équilibré avec une belle acidité en fin de bouche, notes de miel, d'agrumes confits, de raisins de Corinthe

Accord Mets & Vins : foie gras, desserts, fromages à pâte persillée



## Récompenses et médailles

**2020**

90/100 La Revue du vin en France 2023

**2018**

91/100 Decanter

**2016**

16.5/20 Guide Bettane & Desseauve 2020

Decanter

bettane +  
desseauve





## MARC DE VIGNELAURE BLANC

Indication Géographique Protégée

*3 ans d'âge*

- Marc de vin de Syrah
- Vieilli en cuve
- Distillé dans la Vallée du Rhône



## MARC DE VIGNELAURE AMBRÉ

Indication Géographique Protégée

*11 ans d'âge*

- Marc de vin de Cabernet Sauvignon
- Vieilli en fût de chêne
- Distillé dans la Vallée du Rhône

*Un vin de gastronomie présent sur  
plus de 50 tables étoilées !*



Paul Bocuse, Lyon (69)  
Epicure, Hôtel Bristol Paris (75)  
Le Petit Nice, Marseille (13)  
Oustau de Baumanière, les Baux de Provence (13)  
La Vague d'Or, St Tropez (83)  
La table de Christophe Bacquié, Le Castellet (83)  
Le Mirazur, Menton (06)



AM Alexandre Mazzia, Marseille (13)  
La Chèvre d'or, Eze (06)  
Villa Archange, Le Cannet (06)  
Mère Brazier, Lyon (69)  
Restaurant Yoann Comte, Veyrier du lac (74)  
Restaurant Gill, Rouen (76)



Le Saint Estève, Le Tholonet (13)  
La Table de Nans, La Ciotat (13)  
Une Table au Sud, Marseille (13)  
L'épuisette, Marseille (13)  
Alcyone, Marseille (13)

Mickaël Feval, Aix en provence (13)  
Le Mas Bottero, Saint Cannat (13)  
Hotel de Turrel, saint remy de Provence (13)  
Villa Lacoste, Le-Puy-Sainte-Réparade, (13)  
L'Aupiho domaine de Manville, Les Baux-de-Provence (13)  
Hameau des baux, Paradou (13)  
Le Mas Bottero, Saint-Cannat, (13)

Hostellerie Les Gorges de Pennafort, Callas (83)  
Le Faventia, Terre Blanche, Tourrettes (83)

La Closerie, Ansouis (84)  
Maison Prévot, Cavaillon (84)  
La Petite Maison, Cucuron (84)

L'Oasis, Mandelieu La Napoule (06)  
La Bastide Saint Antoine, Grasse (06)  
Château Saint Martin, Vence (06)  
La table de Patrick Raingard, Eze bord de mer (06)  
Les Terrailleurs, Biot (06)  
Alain Lorca, La Colle sur Loup (06)

La Bonne étape, Château Arnoux Saint Auban (04)  
Au vieux couvent , Rhinai (67)  
Odas, Rouen (76)  
La Table d'Olivier, Brive (19)  
La Table d'Uzès, Uzès (30)  
Le relais Saint-James, Bouliac (33)  
Château d'Adomenil, Luneville (54)  
En marge, Auréville (31)  
Les Tresoms, Annecy (74)  
Le George—George V, paris (75)

La Bastide de Moustiers, Moustiers Ste Marie (04)  
Abbaye de la Celle, La Celle (83)  
Le Rech, Paris (75)  
Allard, Paris (75)

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

# Le Guide des meilleurs vins de France

## La Revue du vin en France

### 2023

Ce domaine au passé prestigieux, précurseur dans la plantation sur une majorité de son vignoble de Cabernet Sauvignon 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 (de 350 à 480 mètres), en optimisant un vignoble désormais âgé et 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 en rosé et en rouge). Les airs bordelais du rouge sont indéniables, tant dans la texture suave que par la fraîcheur du Cabernet Sauvignon et du terroir. La verticale réalisée jusqu'au magnifique 1985 témoigne de la longévité de ces vins dans le temps. Les rouges méritent l'étoile.

**Les vins :** Le blanc du domaine, composé de Roussanne, Sauvignon et Viognier, s'annonce en richesse avec un élevage soigné, un brin policé. Il gagne à vieillir encore un an. Les rouges offrent toujours un fruit charmeur, élégant, à l'image de La Source, en pleine forme aujourd'hui. Encore réservé, 2015 tisse une matière de belle intensité, structuré par des tanins soignés qui lui promettent une garde pour vingt ans. Le 2014 s'affirme dans un registre plus svelte. Le 2013 s'offre avec superbe, dans un registre plus classique, plus océanique que méditerranéen. L'avenir est devant lui.

**Rouge :** 47 hectares. Cabernet Sauvignon 32 %, Syrah 30 %, Grenache Noir 26 %, Merlot 6 %, Cinsault 4 %, Carignan 2 %

**Blanc :** 8 hectares. Rolle 33 %, Sauvignon Blanc 26 %, Sémillon 16 %, Roussanne 15 %, Viognier 10 %

**Production moyenne :** 240 000 bouteilles/an



Coteaux d'Aix-en-Provence Château Vignelaure ROSÉ 2020 **90/100**

IGP Méditerranée Vignelaure BLANC 2018 **90/100**

Coteaux d'Aix-en-Provence ROUGE 2014 **91/100**

Coteaux d'Aix-en-Provence ROUGE 2015 **92/100**

Coteaux d'Aix-en-Provence ROUGE 2016 **90/100**

**Coup de cœur :**

Coteaux d'Aix-en-Provence ROUGE 2013 **93/100**

---

## Wine Enthusiast

### 2022



Coteaux d'Aix-en-Provence Château Vignelaure ROSE 2021 **93**

Coteaux d'Aix-en-Provence Château Vignelaure ROSÉ 2020 **92**

Coteaux d'Aix-en-Provence Source ROSÉ 2020 **90**

# Le Guide des meilleurs vins de France

## La Revue du vin en France



Coteaux d'Aix-en-Provence Château Vignelaure ROUGE 2012	91
Coteaux d'Aix-en-Provence Château Vignelaure ROUGE 2013	92
Coteaux d'Aix-en-Provence Château Vignelaure ROUGE 2014	91
Coteaux d'Aix-en-Provence Château Vignelaure ROUGE 2015	92
Coteaux d'Aix-en-Provence Château Vignelaure ROUGE 2016	93
IGP Méditerranée Vignelaure BLANC 2019	90

## Guide des Vins Bettane & Desseauve



IGP Méditerranée Vignelaure BLANC 2017	16.5
IGP Méditerranée Le Page de Vignelaure BLANC 2017	15.5
Vin de France L'Or de Vignelaure 2016	16.5
Coteaux d'Aix-en-Provence La Source ROUGE 2016	15
IGP Méditerranée Le Page de Vignelaure ROUGE 2016	14.5
Coteaux d'Aix-en-Provence Château Vignelaure ROSÉ 2018	15.5
IGP Méditerranée Le Page ROSÉ 2018	14.5

## The Wine Advocate par Robert Parker



Coteaux d'Aix-en-Provence Château Vignelaure ROUGE 2014	90
Coteaux d'Aix-en-Provence Château Vignelaure ROUGE 2015	93
Coteaux d'Aix-en-Provence Château Vignelaure ROUGE 2016	92
Coteaux d'Aix-en-Provence Château Vignelaure ROSÉ 2019	91
Coteaux d'Aix-en-Provence Château Vignelaure ROSÉ 2020	91

## Wine Enthusiast



### Editor's choice :

Coteaux d'Aix-en-Provence Château Vignelaure ROSÉ 2019	92
Coteaux d'Aix-en-Provence Source Vignelaure ROSÉ 2020	90

# Terre de Vins - Château Vignelaure, Philippe Bru Cabernet Sauvignon d'abord

Janvier 2021

Terre de Vins

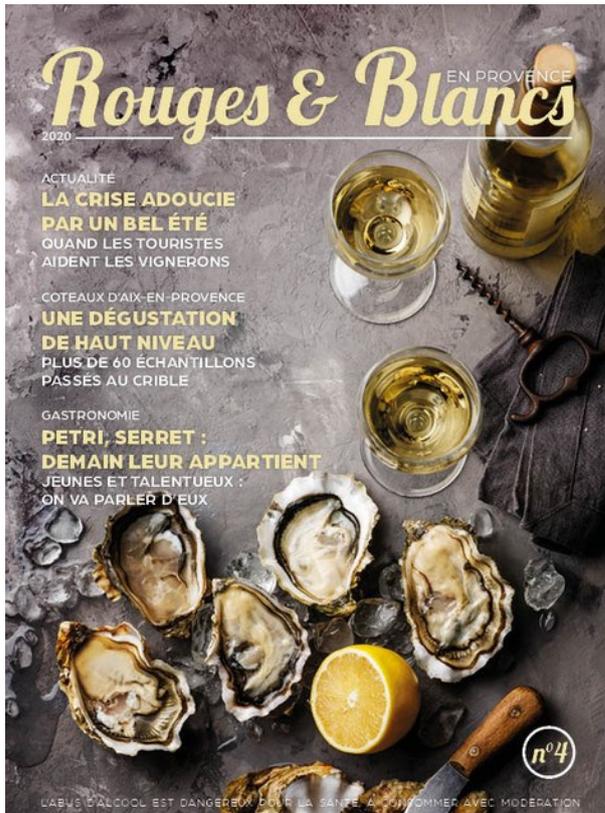


A Vignelaure, la moitié du vignoble, Cabernet Sauvignon, Syrah et Grenache, date de l'époque de Georges Brunet, quand ce Bordelais, propriétaire du cru classé La Lagune, est venu s'installer en Provence, à la fin des années 1960. Sur ce plateau froid à 350 mètres d'altitude, entre Jouques (13) et Rians (83), il avait planté des cépages blancs, arrachés avant même de produire au vu du succès de ses rouges à base de Syrah-Cabernet Sauvignon, le Grenache étant utilisé seulement pour les rosés à partir des années 1980. Ce fut l'un des premiers vigneron à planter du Cabernet Sauvignon en Provence et à opter pour des élevages longs dans des fûts de différents tonneliers. Le domaine connaît alors son heure de gloire, mais, après le changement de propriétaire dans les années 1990, il faudra attendre l'arrivée, en 2007, d'un couple d'investisseurs scandinaves et d'un nouvel œnologue pour réveiller la belle endormie. Mette et Bengt Sundstrøm, qui ont fait fortune dans la vente aux enchères de meubles et objets de décoration, cherchent une belle maison de vacances au soleil du Sud ; ils ont un coup de cœur pour cette propriété de 275 hectares, dont une cinquantaine de vignes. Il ne découvrent que sur le tard qu'ils sont tombés sur une vraie pépite. Pour la valoriser, ils recrutent un directeur-œnologue : Philippe Bru vient d'un territoire méridional, celui de la cave de Rasteau, et il n'était « *pas familier des équilibres des terroirs froids, ni du Cabernet Sauvignon* », reconnaît-il. Il travaille d'emblée avec moins d'extractions, moins de bois neuf pour les élevages mais laisse toujours le vin se reposer avant la commercialisation (actuellement le Château Vignelaure 2015 - 25 €). Vignelaure est encore réputé pour ses rouges, même si leur part de Cabernet Sauvignon a diminué, mais il commence à faire connaître ses blancs aux cépages variés. Philippe Bru a démarré le travail en bio dès 2009, d'abord pour les rosés et les blancs - il faut attendre 2018 pour la certification en rouge. « *Pour les propriétaires, le bio était une évidence, tout comme la plantation de cépages blancs* », avoue Philippe Bru. Aujourd'hui, le vignoble ne compte pas moins de 11 cépages. Les gammes ont été repensées dans les trois couleurs : Château Vignelaure, Le Page, La Source et le dernier-né, L'Or de Vignelaure, un Sauvignon Blanc en vendanges botrytisées (25 € les 50 cl). Philippe Bru, toujours en quête d'équilibre, se passionne pour les assemblages, estimant que 1 + 1 font souvent 3. Le domaine, peuplé d'œuvres d'art, des caves à la maison, en passant par le parc arboré, a incontestablement redoré son blason.

# Rouges & Blancs en Provence

## Château Vignelaure, ici on cultive l'exceptionnel

Décembre 2020



18,5/20

### COUP DE CŒUR CHÂTEAU VIGNELAURE

Millésime 2015 - 25 €

60% Cabernet Sauvignon, 40% Syrah

« Une profonde et dense robe pourpre. Le nez, très présent, est sur les confits et les notes épicées. La bouche est longue, profonde et suave, très bien construite avec des notes poivrées et épicées. Un grand vin très caractéristique de cette grande maison et d'un terroir exceptionnel parfaitement mis en valeur. »

Route de Jouques 83560 Rians

Tél. 04 94 37 21 10 / vignelaure.com



16,5/20

### CHÂTEAU VIGNELAURE

Cuvée La Source

12 € Bio

Rolle, Sémillon, Sauvignon

« Une brillante robe dorée. Le nez est tout en élégance sur les fleurs blanches avec une pointe de minéralité. La bouche est vive et très longue. »

Route de Jouques

83560 Rians

Tél. 04 94 37 21 10

vignelaure.com





# CHÂTEAU VIGNELAURE

## ICI ON CULTIVE L'EXCEPTIONNEL

Si le mythe n'était pas déconnecté du réel, on pourrait dire que Vignelaure est un lieu mythique. Mais la vigne, qui est ici ancrée depuis plus de 2000 ans entre les cailloux d'un sol argilo-calcaire, ramène à la réalité. Point de légende en ces lieux, plutôt une nature préservée et le travail de femmes et d'hommes qui, millésime après millésime, placent le vin élaboré par leurs soins au rang de l'excellence. Et ce sous le regard figé sur une photographie de celui qui a donné ses premières lettres de noblesse au château, Georges Brunet, entré, lui, de son vivant dans la légende, venant ici faire briller le Cabernet-Sauvignon en devenant propriétaire de ces hectares provençaux dans les années 1960 après avoir cédé son célèbre Château de la Lagune, cru classé du Haut-Médoc. C'est lui qui a donné un nouveau nom de baptême au château qui, jusqu'alors, s'appelait Saint-Estève. Saint-Estève, Saint-Estèphe : afin qu'aucune confusion ne vienne s'immiscer dans les esprits, Georges Brunet a choisi d'appeler l'endroit Vignelaure, la vigne de Laure, muse de Pétrarque... Depuis, les propriétaires se sont succédés et ont poursuivi avec plus ou moins de bonheur dans la voie ouverte par leur emblématique prédécesseur.

En 2007, Mette et Bengt Sundstrøm tombent amoureux du lieu et en deviennent propriétaires. Depuis, ils n'ont de cesse d'unir non loin de Sainte-Victoire leur passion pour la nature, l'art contemporain et l'art de vivre. Il y a douze ans, ils proposent à Philippe Bru (notre photo) de prendre la direction de l'entreprise ; cet œnologue de formation ne laisse pas passer sa chance. Depuis il a participé activement à la restructuration du vignoble, ainsi qu'à la

naissance du Vignelaure blanc, la conversion en bio de la propriété, la modernisation de la cave. En quelques années, les nouveaux propriétaires et le directeur ont rendu ses lettres de noblesse à ce vin qui figure aux cartes d'une trentaine d'étoilés au Michelin... « *Nous élaborons 40% de rouge et 15% de blanc, confie Philippe Bru. Le reste en rosé destiné majoritairement à l'export. Nous développons le blanc qui trouve ici un terrain d'expression exceptionnel.* » Un blanc que nous avons apprécié à la dégustation. Mais c'est avec le rouge 2015 que Vignelaure a obtenu notre coup de cœur ; un vin racé, riche de matières et d'arômes. « *Grâce au rosé je fais de meilleurs rouges* » s'amuse Philippe Bru. Des rouges élevés au cœur d'un chai spectaculaire qui se visite au terme d'une déambulation entre des milliers de flacons qui poursuivent là une évolution prometteuse.

Pour en revenir au millésime 2020, à l'issue des vendanges où quantité et qualité étaient au rendez-vous, les premières dégustations sont prometteuses : « *Des dégustations marquées par l'équilibre des vins* » confie Philippe Bru. Et depuis peu, une nouvelle étiquette est venue s'ajouter à celles de la Source, du Page et du Château, il s'agit de L'Or de Vignelaure, une vendange tardive de Sauvignon blanc qui, elle aussi, s'inscrit dans l'exceptionnel.

Michel EGEA

Photo Sophie SPITERI

**Lire la fiche du vin Coup de Cœur en page 19**



De g. à dr. : Le chai à barriques, profondément enterré, à la Bordelaise. Philippe Bru, directeur du domaine depuis 2007. Le beau terroir frais de Rians (Var) permet l'éclosion de blancs et rouges de longue garde.

# Vignelaure, 50 ans de défrichage

Du 1<sup>er</sup> millésime de 1970 aux vendanges 2020, le domaine est resté le porte-étendard du cabernet sauvignon en Provence

Vignelaure occupe une place à part dans le paysage viticole provençal. Le domaine de Rians, à l'ouest du Var, fait partie de ses quelques noms qui, bien avant l'éclosion de la vague rosé, ont fait exister la région sur la carte du vignoble français. Il n'est pas le seul. Pradeaux ou Tempier du côté de Bandol, les Rougier et leur Simone à Palette, Eloi Dürrbach à Trévallon... Tous ont participé à la reconnaissance des vignes d'ici.

Eloi Dürrbach, justement, a financé ses premières plantations dans les Alpilles en travaillant comme régisseur à Vignelaure, du temps du fondateur, le Bordelais Georges Brunet. Le vigneron de Trévallon en garde le souvenir d'un homme dur et exigeant, nous confiait-il il y a quelques années. Mais aussi d'un précurseur décidé et volontaire qui a durablement marqué la région par son choix d'y implanter massivement du cabernet sauvignon.

### 2007 et le renouveau

Depuis Brunet, Vignelaure a enchaîné les riches investisseurs : l'Américain William Graulich, actionnaire majoritaire d'Holiday Inn en 1985. Le financier indien Indo Shivdasani à partir de 1990. Puis de 1994 à 2007, l'Irlandais David O'Brien, fils d'un éleveur de pur-sang. Ces différents propriétaires n'ont pas toujours eu le même niveau d'égards pour les vignes de Rians. Mais ce bout de terroir varois a toujours eu assez de ressources pour tirer son épingle du jeu même un peu malmené.

Depuis 2007, toutefois, Vignelaure semble avoir renoué avec sa propre histoire et une vraie vision. Celle d'un couple suédo-danois de marchands d'art



Mette et Bengt Sundström devant le trésor de Vignelaure, les réserves de millésimes en tiré-bouché.

/PHOTOS SERGE MERCIER

et de design, Mette et Bengt Sundström. Quand ils visitent Vignelaure en 2007, ils cherchent une villégiature au soleil. Toscane, Maroc? Leur choix n'est pas arrêté. Sur la route pour l'Italie, il croise dans le *Financial Times* une annonce vantant les charmes d'une villa varoise au milieu de la campagne. "Quand on est arrivé la première fois, on ne savait même pas que les vignes allaient avec la maison, on n'y connaissait à peu près rien au

vin", se souvient Mette. Mais elle sent tout de suite à Vignelaure "des ondes particulières, quelque chose qui nous a fait dire qu'on était chez nous". La nature préservée d'une part. Mais aussi la collection d'art réunie là dans les années 70 par Brunet (des photos de Cartier-Bresson et Lartigue, une compression de César, une inclusion d'Arman...), conservée par les propriétaires successifs et qui fait évidemment écho à l'autre passion des Sundström.

Depuis 2007, les deux Scandinaves ont patiemment poli leur rêve provençal, rachetant vignes et bois alentour pour préserver leur écrin, repassant au bio. Ils ont aussi eu la sagesse de faire confiance à un homme, Philippe Bru, qu'ils débouchent de la coopérative vaclusienne de Rasteau. Sous sa direction, le domaine est restructuré. Dans les parcelles d'abord avec le retour de la certification bio en 2009 et une vaste campagne de replantation (aujourd'hui,

Vignelaure, c'est 55 ha de vigne sur 275 ha de domaine). Dans les chais ensuite, où cuverie et fûts sont repris en main. "C'est le cadeau de Noël que Philippe nous demande tous les ans : une nouvelle cuve!", rigole Bengt Sundström. C'est surtout Bru qui a tout de suite vu le potentiel du terroir frais de Rians pour les blancs. Sous son impulsion, Vignelaure a planté rolle, roussanne, sauvignon, sémillon et viognier. Les vins sont revendiqués en AOP coteaux

### Un grand vin de garde



Un grand vin est un vin qui dure. Ce qui demande plusieurs qualités originales : une matière ample, des tanins solides et une belle acidité, gage de conservation du fruit. De ce point de vue, les cabernets sauvignons de Vignelaure sont tout bonnement impressionnants, comme l'a démontré une superbe verticale (un même vin décliné sur plusieurs années) du rouge Château (assemblage cabernet et syrah, complétés de grenache jusqu'au millésime 2009) : vingt-cinq bouteilles des millésimes 2016 à 1970. Les 1999, 1982, 1975 ou 1971 sont bluffants, encore portés par un fruit vibrant et des arômes floraux, tout juste épicés de notes tertiaires (tabac, sous-bois).

d'aix ou IGP méditerranéenne selon les assemblages.

Mais que Brunet se rassure, le château reste fidèle au rouge (35% de la production, joli score en Provence). À Vignelaure, les cabernets de la Grande pièce, plantés en 1966, font toujours face à la bastide.

Guénaél LEMOUEE

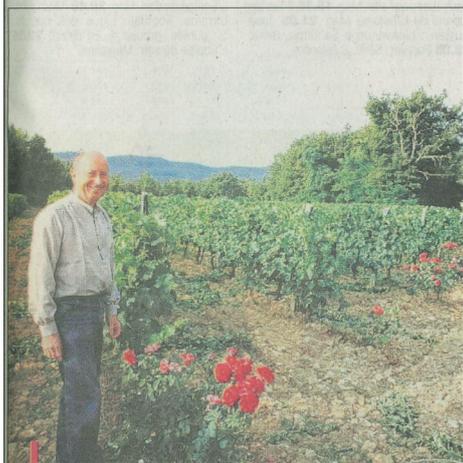
glemouee@laprovence.com

Château Vignelaure, route de Jouques à Rians (Var), ☎ 04 94 37 21 10. Boutique en ligne sur [fr.vignelaure.com](http://fr.vignelaure.com)

## La patte médoquine de Georges Brunet

Georges Brunet avait du nez. Et des moyens, quand, à la fin des années 60, il vend son cru classé du Médoc, le château La Lagune, pour s'installer en haute Provence, à Rians, à l'époque simple terre de vin de pays. Si l'on tentait une analogie immobilière, quand il rachète le château Saint-Estève (qu'il rebaptise Vignelaure pour éviter toute confusion avec l'AOC saint-estève) après avoir cédé son cru bordelais, c'est, en matière de vin, comme s'il vendait aujourd'hui un grand appartement parisien pour racheter une ferme dans la Creuse... En 1966, la Provence viticole n'existe pas sur la carte du vignoble français. Mais Brunet sent tout de suite le potentiel de ce terroir préservé de petite altitude, aux nuits et hivers frais. L'homme est Bordelais et le rosé premium n'est même pas un projet : il se lance dans le rouge et le rouge uniquement. Deuxième coup de génie : il décide de marier son cher cabernet sauvignon médoquin (ramené de La Lagune en sélections massales) à la syrah rhodanienne. L'assemblage n'étonne personne aujourd'hui et il est, associé au grenache, à la base des rouges provençaux. Mais si le cabernet n'est pas inconnu à l'époque sous ces latitudes, le pousser au premier plan est tout à fait novateur. Comme l'est alors le choix qu'il fait de la viticulture bio. Le premier millésime de Vignelaure sera mis en bouteille quatre ans plus tard en 1970. Le domaine commencera dès lors à écrire parmi les plus belles pages du vin provençal.

G.L.



Georges Brunet, créateur du domaine, ici en 1983, dans ses vignes bordées de rosiers, à la mode médoquine.

/ARCHIVES S. MERCIER



Marchands d'art et de design ayant fait fortune sur le net, les Sundström perpétuent la tradition artistique du château.

DP




# CHÂTEAU VIGNELAURE

5210 Chemin de Vignelaure  
83560 Rians

Tél : +33 (0)4 94 37 21 10  
Mail : [info@vignelaure.com](mailto:info@vignelaure.com)  
Site web : [fr.vignelaure.com](http://fr.vignelaure.com)

