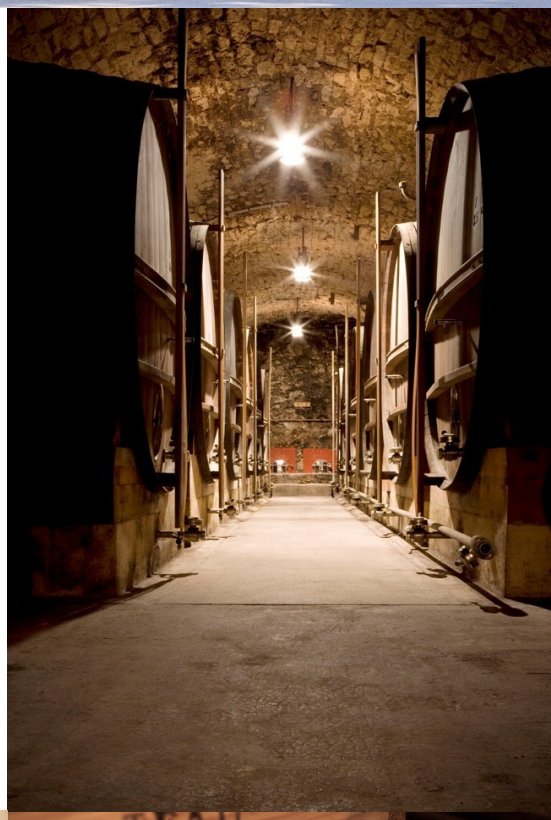
SANS LE SOLEIL, JE NE SUIS RIEN

Château Vignelaure

Revue de presse 2026



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 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 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 rouge

AOC Coteaux d'Aix-en-Provence

Le Grand Vin du domaine

A partir du Millésime 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

2020
94/100 La Revue du vin de France 2026

2019
93/100 La Revue du vin de France 2025

2018
94/100 La Revue du vin de France 2025
94/100 Guide Bettane & Desseauve 2024

2017
94/100 La Revue du vin de France 2025
93/100 Guide Bettane & Desseauve 2024
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
Sakura Wines Awards 2024—Gold Medal

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

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

Château Vignelaure rosé 2024 / 2025

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

2024

92/100 Wine Enthusiast 2025
90/100 James Suckling

2023

91/100 vinous

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
16,5/20 Guide Bettane & Desseauve
2*, Guide Hachette des Vins 2018

VIGNELAURE BLANC 2022

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

2022

90/100 RVF Meilleurs Vins de Provence 2026

2021

90/100 La Revue du vin de France 2025

89-90/100 VertdeVin

2020

91/100 La Revue du vin de France 2023

91/100 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

LA SOURCE

Vignelaure,
« Le vignoble de la Source Sacrée »

LA SOURCE DE VIGNELAURE

Coteaux d'Aix en Provence
ROUGE 2022

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

2022

90/100 RVF meilleurs Vins de Provence 2026

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

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

2022
93/100 Guide Bettane & Desseauve 2024

2020
90/100 Wine Enthusiast 2021

2018
90/100 Wine Enthusiast 2019

2016
91/100 Wine Enthusiast 2017
14.5/20 Guide Bettane & Desseauve

LA SOURCE

Vignelaure,
« Le vignoble de la Source Sacrée »

LA SOURCE DE VIGNELAURE

Coteaux d'Aix en Provence
BLANC 2025

Vermentino, 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

2024

90/100 Decanter - Selection des Meilleurs Vins de Provence Blanc

2023

1* Guide Hachette 2025

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
VIGNELAURE

Etiquette dessinée par Yves Saint-Laurent

LE PAGE DE VIGNELAURE

IGP Méditerranée
ROUGE 2020

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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

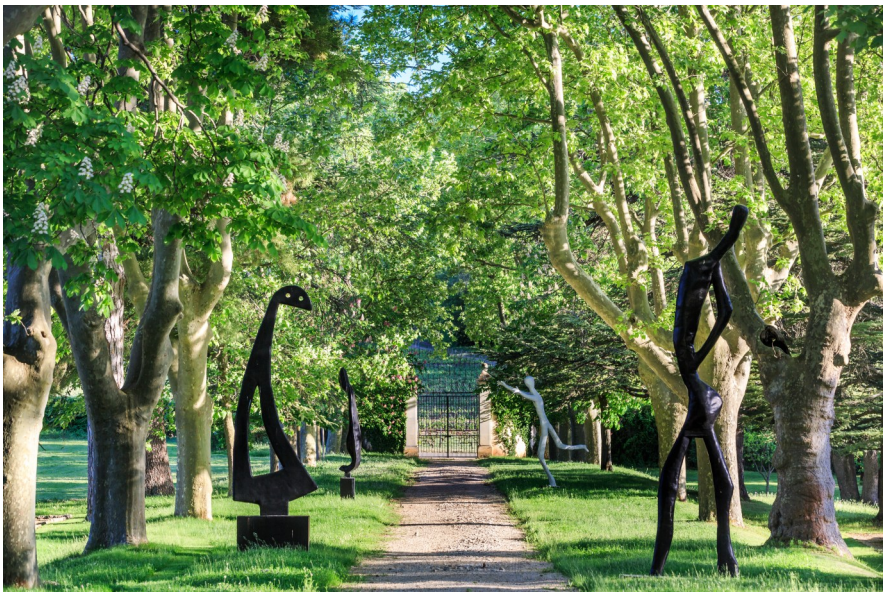
Caractéristiques : puissance, structure, concentration, notes de garrigue, cassis, fruits mûrs, boisé subtil

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 VIGNELAURE

Etiquette dessinée par Yves Saint-Laurent

LE PAGE DE VIGNELAURE

IGP Méditerranée
ROSÉ

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
VIGNELAURE

Etiquette dessinée par Yves Saint-Laurent

LE PAGE DE VIGNELAURE

IGP Méditerranée
BLANC 2023

Roussanne et Viognier

- Vendanges à la main
- Vignes de 11 ans d'âge
- Rendement moyen : 40 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

2022

1* Guide Hachette des Vins 2024

89-90/100 VertdeVin

2017

15.5/20 Guide Bettane & Desseauve 2020

bettane + desseauve

CUVÉE ÉDITION S 2017

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 2017 est en édition limitée puisque seulement 3525 bouteilles de ce vin d'exception ont été produits.

Récompenses et médailles

2011

16,5/20 Guide Bettane & Desseauve 2019

15/20 La Revue du vin de France 2019

Château Vignelaure orange 2022

Vin de France

100% Roussanne

- Vendanges à la main
- Rendement moyen : 40 hl/ha
- Macération 3 semaines
- Elevage en cuve inox.

Caractéristiques : Nez intense d'épices, peaux d'agrumes confits, de fruits grillés.

Accords Mets & Vins : Tajine d'agneau, bouillabaisse, coucous.

Récompenses et médailles

2022

91/100 revue des vins de France 2025

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

LE GUIDE MICHELIN

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)
Alexandre (Michel Kayser), Garons (30)
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)
Restaurant Signature, Marseille (13)
Le Mas Bottero, Saint Cannat (13)
Hotel de Tourrel, 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 Boterro, 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 Raingeard, Eze bord de mer (06)
Les Terraillers, Biot (06)
Alain Lorca, La Colle sur Loup (06)

La Bonne étape, Château Arnoux Saint Auban (04)
Au vieux couvent , Rhinau (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)

ALAIN DUCASSE

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
2025

1★ **CHÂTEAU VIGNELAURE**

Ce domaine au passé prestigieux appartient depuis 2007 au Suédois Bengt Sundstrom. Avec Philippe Bru, le directeur technique, ils expriment au mieux le caractère de ce terroir argilo calcaire d'altitude [de 350 à 480 mètres), en optimisant ce vignoble désormais âgé et ayant connu une importante phase de renouvelle ment. 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). La verticale réalisée jusqu'au magnifique 1985témoigne de la longévité de ces vins. Les rouges méritent l'étoile depuis long temps pour cette exaltante capacité à vieillir et les blancs gagnent en élégance, même le vin orange et le moelleux. Reste le rosé, mais ce n'est pas la spécialité ici. Pas de quoi remettre en cause l'obtention méritée de la première étoile.

Les vins : la personnalité percutante du blanc 2021 en IGP, sauvignon, roussanne et viognier, ouvre la dégustation. La richesse d'une fermentation malolactique partielle et d'une vinification en bois s'ajustent à l'équilibre du vin. Pèle mêle : poivre blanc, agrumes, fleurs blanches, boisé délicat et salinité en finale. Jusqu'à présent, l'Orange de Vignelaure ne nous avait pas séduits, mais il présente ici des notes de fleurs, une bouche aux extraits secs et de très beaux amers finaux. Le rosé continue sur sa lancée de vin standard provençal, sans nous émouvoir, mais ce n'est pas le dada du domaine. En revanche, les rouges honorent la mémoire de Georges Brunet qui, venu de Bordeaux, est le premier à avoir réintroduit du cabernet en Provence. Le tanin du 2017 s'est rafraîchi tout en restant pulpeux. L'accroche poivrée de la bouche compose l'assise de ce rouge encore d'une jeunesse phénoménale lovée au creux d'un tanin superbe. Superbe et carré, 2018 se concentre sur une chair profonde, pulpeuse et raffinée, partie pour vieillir longtemps, mais il possède une structure déjà savoureuse. Enfin, 2019 possède tous les atouts du vin provençal d'exception et de garde.

Rouge : : 46 hectares : 32 % Cabernet-Sauvignon , 30 % Syrah, , 26 % Grenache noir , 6 % Merlot , 4 % Cinsault , 2 % Carignan

Blanc : 10 hectares : 33% Rolle, 26 % Sauvignon blanc , 16% Sémillon, 15% Roussanne, 10% Viognier

Production moyenne : 240 000 bouteilles/an

IGP Méditerranée Vignelaure BLANC 2021	**90/100**
Coteaux d'Aix-en-Provence ROUGE 2017	**93/100**
Coteaux d'Aix-en-Provence ROUGE 2019	**93/100**
VDF L'or de Vignelaure 2022	**91/100**
VDF Vin Orange 2022	**91/100**
Coup de cœur :	
Coteaux d'Aix-en-Provence ROUGE 2018	**94/100**

Le Guide des meilleurs vins de France
La Revue du vin en France

Coteaux d'Aix-en-Provence Château Vignelaure ROUGE 2019	**93**
Coteaux d'Aix-en-Provence Château Vignelaure ROUGE 2018	**94**
Coteaux d'Aix-en-Provence Château Vignelaure ROUGE 2017	**93**
Coteaux d'Aix-en-Provence Château Vignelaure ROUGE 2016	**93**
Coteaux d'Aix-en-Provence Château Vignelaure ROUGE 2015	**92**
Coteaux d'Aix-en-Provence Château Vignelaure ROUGE 2014	**91**
IGP Méditerranée Vignelaure BLANC 2021	**90**
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-enProvence 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	

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**

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

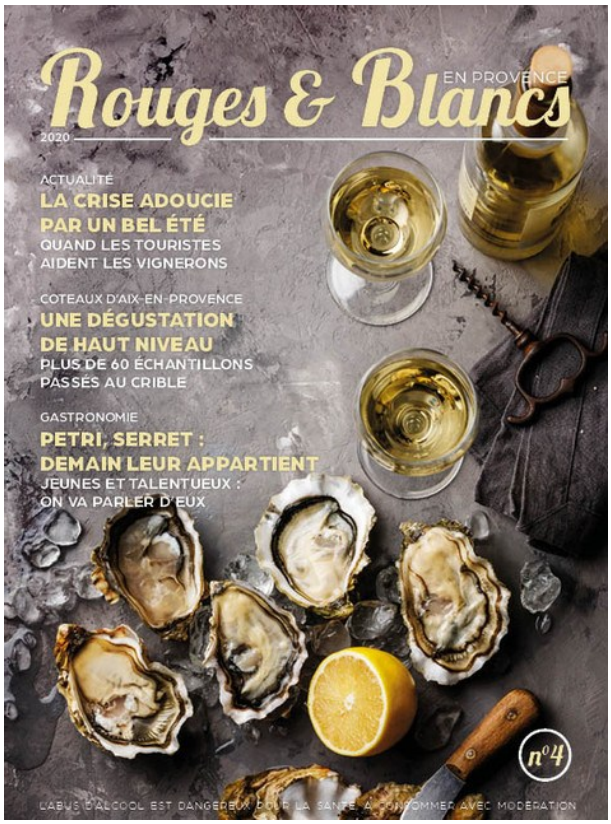
Janvier 2021

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 vignerons 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.

83560 RIANS - 04 94 37 21 10 - fr.vignelaure.com

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.

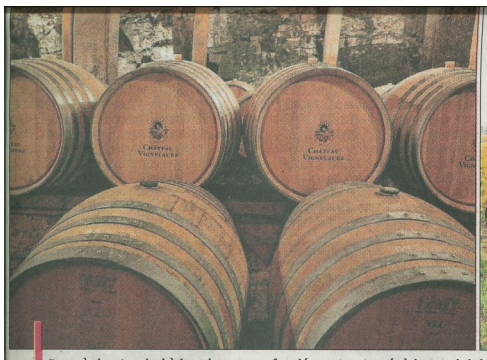
Pour en revenir au millésime 2020, à l'issue des vendanges où quantité et qualité étaient au rendez-vous, les premières dégustations sont prometteuses : *« Des dégustations marquées par l'équilibre des vins »* confie Philippe Bru. Et depuis peu, une nouvelle étiquette est venue s'ajouter à celles de 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

La Provence
Novembre 2020



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 1er 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, Éloi Dürrbach à Trévallon… Tous ont participé à la reconnaissance des vignes d'ici.

Éloi 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 Indoo 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 et de design, Mette et Bengdt Sundstrøm. 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 Sundstrøm.

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 débauchent de la coopérative vauclusienne 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 Bengdt Sundstrøm. 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 d'aix ou IGP méditerranée 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.

Guénaël LEMOUÉE
glemouee@laprovence.com

Château Vignelaure, route de Jouques à Rians (Var), ∅ 04 94 37 21 10. Boutique en ligne sur fr.vignelaure.com

Mette et Bengdt Sundstrøm devant le trésor de Vignelaure, les réserves de millésimes en tiré-bouché. /PHOTOS SERGE MERCIER

Un grand vin de garde

Un grand vin est un vin qui dure. Ce qui demande plusieurs qualités originelles : 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 portées par un fruit vibrant et des arômes floraux, tout juste épicés de notes tertiaires (tabac, sous-bois).

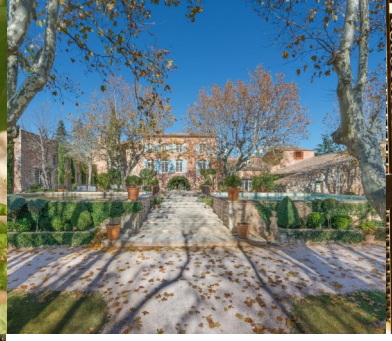
Georges Brunet, créateur du domaine, ici en 1983, dans ses vignes bordées de rosiers, à la mode médoquine. /ARCHIVES S. MERCIER

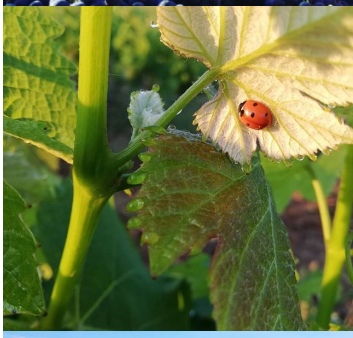
La patte médoquine de Georges Brunet

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-estèphe) 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.

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





SANS LE SOLEIL, JE NE SUIS RIEN

CHÂTEAU VIGNELAURE

5210 Chemin de Vignelaure
83560 Rians

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

@chateauvignelaure

@Château Vignelaure