

Des vins au naturel

sculptés par un terroir et des hommes inspirés

ICI, DANS LE PAYS D'AIX-EN-PROVENCE, AU COEUR D'UNE NATURE MIRACULEUSEMENT PRÉSERVÉE, SUR LES COTEAUX DE LA CHAÎNE DES COSTES, ENTRE LES CRÊTES BOISÉES DU MASSIF DE LA TRÉVARESSE, BAT LE RYTHME D'UNE PROVENCE AUTHENTIQUE ET ÉTERNELLE. ICI, SUR DES SOLS PAUVRES DE ROCHES SÉDIMENTAIRES CALCAIRES ET DANS UN CHAI ULTRA-MODERNE, LA TRADITION DE LA VIGNE ET DU VIN SE PERPÉTUE. ICI, ON A LE GOÛT DE CRÉER DES VINS AU NATUREL...

La Provence, les premiers vigneron gaulois, les Phocéens qui fondèrent Marseille vers 600 avant Jésus-Christ nous offrent la culture de la vigne. Les romains poursuivront l'œuvre... Ici, c'est le pays du soleil, du calcaire, de la diversité des cépages et de l'alchimie des assemblages... Perpétuer un héritage antique, préserver le terroir, aimer la vigne, bon pied, bon œil, vigilance, nourrir le sol et maintenir la fertilité, des mains méticuleuses, la santé des vignes, essence du terroir, viticulture biodynamique, dynamisation, respect des cycles, force et vigueur, revenir à la vendange manuelle, tri du raisin à la vigne et au chai, un chai "tout neuf" signé Jean Nouvel, de la technique au service du respect du raisin, minimum d'intervention humaine, garantir à nos vins un maximum de naturel d'expression, un vin est un acte créatif, une sorte de **sculpture vivante**.

Le Château La Coste est un grand domaine provençal. Situé à l'ouest du village du Puy-Sainte-Réparate, après La Cride, il offre aujourd'hui environ 200 hectares d'un seul tenant. Une bastide aux lignes vénitiennes, dessinée en 1682 dans un esprit palladien, vous ouvre ses portes sur 122 hectares de vignes et un chai hors du commun, dessiné par Jean Nouvel, inaugurée à la vendange 2008.







GRANDS VINS DE PROVENCE



château LA COSTE



❖ SUPERFICIE DU DOMAINE ❖

>> 200 hectares

❖ SUPERFICIE DU VIGNOBLE ❖

>> 122 hectares

❖ PRODUCTION ANNUELLE MOYENNE ❖

>> 4 600 hectolitres

❖ PRINCIPAUX CÉPAGES CULTIVÉS ❖

>> Blancs : Vermentino (ou Rolle) et Sauvignon

>> Rouges : Grenache, Syrah et Cabernet Sauvignon

❖ MODE DE CULTURE ❖

>> Biologique et biodynamique

❖ CLIMAT ❖

>> Méditerranéen : ensoleillé, chaud et sec. L'ensoleillement annuel moyen est compris entre 2 700 et 2 900 heures. Des précipitations, parfois violentes, en automne et au printemps concentrées sur un faible nombre de jours. Des étés parfois caniculaires. Soufflant en rafales brusques, le vent du nord dénommé Mistral protège la vigne des maladies

❖ SOLS ❖

>> Sols pauvres de roches sédimentaires calcaires

❖ DÉNOMINATIONS ❖

>> Vins de Pays des Bouches-du-Rhône

>> AOC Coteaux d'Aix-en-Provence

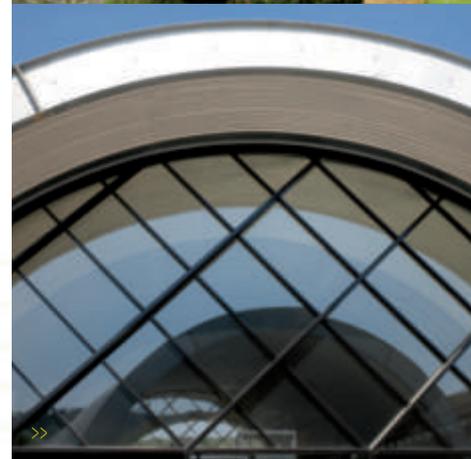
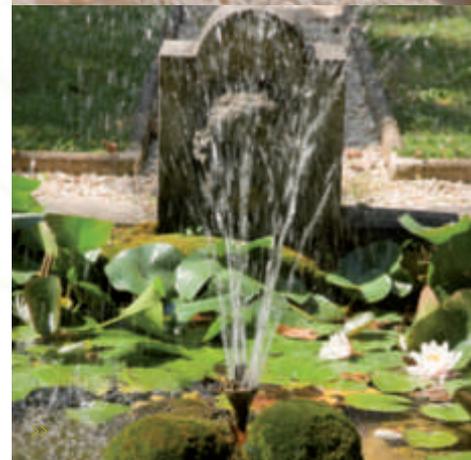
❖ VINS ❖

>> Vins au naturel exclusivement, issus des raisins du domaine

>> Blancs, rosés et rouges... les 3 couleurs

>> Une grande réputation sur les rosés, qui sont chez nous confectionnés comme de vrais vins

>> Principales marques : Château La Coste, Rosé d'une nuit, Cuvée Lisa, Version Nature...





Perpétuer un héritage antique, préserver le terroir, aimer la vigne, bon pied, bon œil, vigilance, nourrir le sol et maintenir la fertilité, des mains méticuleuses, la santé des vignes, essence du terroir, viticulture biodynamique, dynamisation, respect des cycles, force et vigueur, revenir à la vendange manuelle, tri du raisin à la vigne et au chai, un chai "tout neuf" signé Jean Nouvel, de la technique au service du respect du raisin, minimum d'intervention humaine, garantir à nos vins un maximum de naturel d'expression, un vin est un acte créatif, une sorte de sculpture vivante.



DIRECTEUR
& OENOLOGUE
Matthieu Cosse

⌘ ROSÉ D'UNE NUIT ⌘

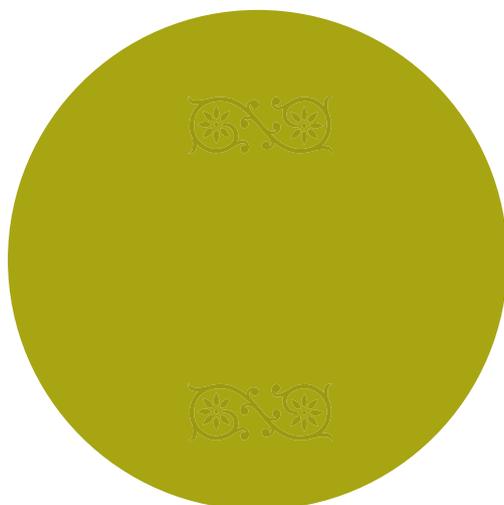
"Légende provençale"

Les pigments naturels qui donnent la couleur au vin sont uniquement contenus dans la peau des raisins noirs. La peau des raisins blancs et la pulpe de presque tous les grains noirs et blancs ne sont pas colorées. La couleur du vin va donc dépendre des cépages, de la durée et de la température du contact qui se noue dans le pressoir ou la cuve entre le jus du raisin incolore et ces peaux qui ont le pouvoir de colorer.

Vraisemblablement premier vin de l'histoire, le vin rosé est très délicat à réussir. Le secret de sa couleur, de ses arômes, de sa nervosité, de sa fraîcheur... bref de son élégance résident dans la qualité de cette intimité entre jus et peaux des raisins noirs.

Une courte nuit suffit pour donner naissance à un vin rosé. Du début à la fin, c'est un acte fragile et délicat.





chemin départemental 14, 13610 LE PUY-SAINTE-RÉPARADE, FRANCE
TÉL. +33 (0)4 42 61 89 98, FAX +33 (0)4 42 61 89 41, contact@chateau-la-coste.com

www.chateau-la-coste.com