

## VILLA MINNA ROUGE 2006

VILLA MINNA VINEYARD is a 15ha family estate located in the heart of Provence with a north and a south exposition resting on a ground made up of “collines” and “garrigues” and a limestone soil characterized by fossils where the vine fully expresses its aromatic potential.

VILLA MINNA VINEYARD is planted with Syrah, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre, Caladoc and Marselan for the red wines, and Vermentino, Roussanne and Marsanne for the whites; the varieties have been selected for optimal quality.

VILLA MINNA VINEYARD subscribes to the “Nutrition Méditerranéenne en Provence” charter and is undergoing conversion to **organic agriculture**, a philosophy which has always been part of the way we work. We do not use herbicides, pesticides or chemical fertilizers. The vineyard soil is ploughed “à la charrue”. We encourage the auxiliary fauna and natural predators.

We grind up the cuttings after pruning and plough them back into the soil to return the nutrients to the vines. We keep treatments to a strict minimum, giving preference to preventive measures, such as trellising, in order to achieve a large leaf area and good ventilation around the bunches of grapes. Our yields are extremely low at around 25 hectolitres per hectare, as a result of close pruning, careful removal of non-fruiting buds and green harvests during the summer, depending on the grape variety and the numbers of bunches.



**The grapes are picked** entirely by hand when each variety has fully ripened, from mid-September for the Syrah through to mid-October for the Cabernet Sauvignon and the Mourvèdre, with strict selection of the bunches which are harvested in crates to avoid them being crushed.

**Vinification of the red wines** is carried out in small stainless steel tanks (30 to 50 hl) exclusively with the natural yeasts present on the grapes. The active stage of fermentation starts after a few days of pre-fermentation maceration. The must is then pumped over every day, but there is no punching down of the pomace cap, to avoid overworking it. There is then a long maceration in order to extract the phenolic compounds, followed by pressing and the transfer of the wine to barrels, keeping the free-run wine and the press wine separate for each grape variety, for all of the wines.

During **the maturing**, grape varieties are separated in different vats for several months. We then blend these vats and add a couple of spare barrels from the MINNA VINEYARD blending in order to produce a wine with harmony and balance.

The wine is lightly filtered in our cellars before bottling, to preserve all of its personality.

**Colour:** Red  
**Vintage Year:** 2006  
**Indication of Country:**  
Vin de Pays des Bouches du Rhône  
**Grape Variety :**  
Cabernet Sauvignon 50%  
Syrah 40%  
Grenache 10%  
**Harvest:** mid-September 2006  
**Bottling:** at the estate on April 15<sup>th</sup> 2010

**Vineyard Surface Area :** 7,64 Ha  
**Red Grape Variety Surface area:** 5,14 Ha  
**Output :** 26Hl/Ha  
**Température :** 17°C.  
**Aging :** from 10 to 15 years

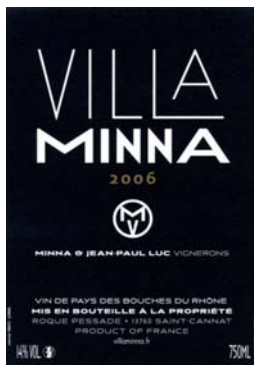
Villa Minna Vineyard, ROQUE-PESSADE CD 17 F-13760 SAINT-CANNAT

+33/(0)4 42 57 23 19

contact@villaminnavineyard.fr - www.villaminnavineyard.fr

n°siret 41865711000015 code APE 011G n° accise FR 002 030 E 70 14 n° intrac FR16418657110

Credit Agricole - IBAN : FR76 1130 6000 1010 3773 4405 083- BIC: AGRIFRPP813



## VILLA MINNA 2006 ROUGE

# Vins de fêtes

Pour escorter les repas de fêtes, Pascal Paulze et Cédric Pouzet, sommeliers de renom dans la région, ont sélectionné cinq grands crus. De belles trouvailles à prix doux. **PAR JAMES HUET**

# LE FIGARO MAGAZINE

Samedi 4 décembre 2010

PROVENCE - CÔTE D'AZUR C R U S

Les coups de cœur de

## Pascal Paulze

chef-sommelier de l'Oasis à Mandelieu (Alpes-Maritimes)

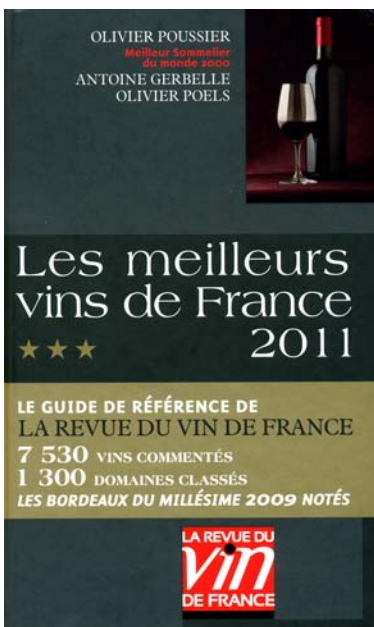


### VILLA MINNA 2006,

vin de pays des Bouches-du-Rhône

« Élaboré à Saint-Cannat par Minna et Jean-Paul Luc, ce rouge issu de culture biologique s'annonce par une robe grenat aux reflets pourpres. Son nez, intense, mêle arômes de fruits et notes animales à un subtil élevage en barrique. En sus, une agréable fraîcheur aux effluves d'eucalyptus. On perçoit vite en bouche le volume de ce vin, qui possède assez de chair pour lier des tanins fins à une pointe d'acidité, rehaussant les notes de fruits noirs. Un vin de plaisir immédiat, à associer à une viande rouge, une daube de bœuf ou un carré d'agneau au thym. L'accord est parfait avec la selle de chevreuil et sa sauce poivrade aux myrtilles, servie à l'Oasis. »

12 euros (04.42.57.23.19 ; www.villaminnavineyard.fr).



## ■ Villa Minna Vineyard

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

Ce domaine a été repris en 1999 par la nouvelle génération de la famille représentée par Minna et Jean-Paul Luc. Situés à Saint-Cannat, les 15 hectares sont plantés en syrah, cabernet-sauvignon et mourvèdre ; ainsi qu'en vermentino (ou rolle), roussanne et marsanne, en blanc. Cultivé en bio, le vignoble est tenu avec soin, les tailles courtes générant de faibles rendements sur un terroir pauvre de roche calcaire. Vinification en petits contenants et élevage en fûts bordelais donnent des vins d'une grande constitution, offrant beaucoup de style et de personnalité - loin de tout caractère technologique.

Tous les vins du domaine ont besoin de longues aérations, la décantation ne peut leur faire que du bien.

Les vins : en 2008, le blanc est une révélation. Cet assemblage de roussane, vermentino et marsanne élevé en barrique sur lies est d'une grande complexité aromatique amenant une bouche savoureuse et délicieusement parfumée. Peu de blancs atteignent ce niveau de qualité dans ce secteur de l'appellation. Les rouges 2006 sont d'un excellent niveau. Villa Minna est un vin richement constitué, mais sans manquer de rondeur et de suavité. Minna Vineyard est quant à lui un rouge sanguin, profond et coloré, d'une immense matière.

□ VDP des Bouches du Rhône Minna Vineyard 2008	18 €	16
■ VDP des Bouches du Rhône Minna Vineyard 2006	18 €	17
■ VDP des Bouches du Rhône Villa Minna 2006	12 €	16

Rouge : 13 hectares.  
Cabernet-sauvignon 45 %, Grenache 20 %, Mourvèdre 5 %, Syrah 30 %  
Blanc : 2,5 hectares.  
Production moyenne : 27 000 bt/an