

Communiqué de presse - octobre 2009

RECOLTES 2009

Domaine de l'île des Embiez Cuvée Paul Ricard



Bilan très positif pour les vendanges de l'île des Embiez cette année. Une augmentation de 45% a été enregistrée. Le volume flirte cette année avec les 390 hectolitres de vin récoltés ce qui pourrait représenter plus 52 000 bouteilles.



Des vendanges exceptionnelles dues à des conditions météorologiques bénéfiques pour le raisin. Un hiver pluvieux idéal pour les réserves en eau des sols, un printemps clément et un été sec ont contribué à un bon développement de la vigne. Et ce sont des grappes au fort bel aspect, gorgées par un soleil qui a dardé ses rayons sur l'Archipel tout l'été qui ont été cueillies.

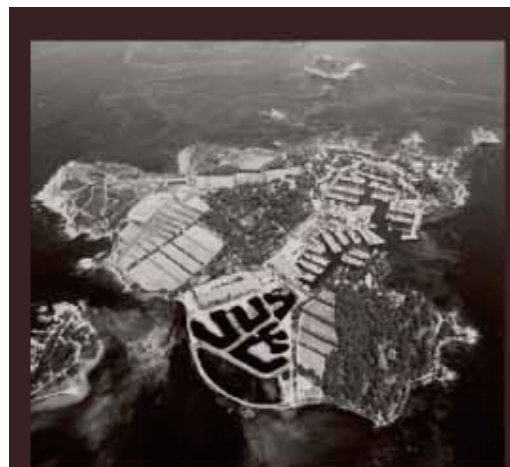
Alors que les Cuvées 2006 et 2007 avaient souffert en quantité - mais pas en qualité-, les précédentes années, les vendanges n'avaient pas été abondantes. Une baisse de 30% avait d'ailleurs été enregistrée sur cette récolte. Cet automne, le résultat est plus que positif et les cornues se sont remplies à vue d'œil de grappes allant du vert tendre au violet foncé.

Rappelons que cultiver la vigne en bord de mer n'est pas une sinécure : les arrivées malencontreuses d'air marin saturé de sel peuvent mettre à mal le domaine ; mais c'est ce qui fait toute l'originalité de son arôme. Le caractère insulaire de l'île des Embiez, son ensoleillement, son sol argilo-calcaire et schisteux ont donné un terroir bien spécifique.

Mais cette année, qualité et quantité des grappes sont remarquables. Tout est réuni pour une cuvée d'exception et pour que le Rosé des Embiez décroche à nouveau « une médaille d'or » l'an prochain.

Petit historique

Les archives du vignoble remontent à 1901. Lorsque Paul Ricard achète l'île des Embiez en 1958 le vignoble représente déjà 10 hectares, répartis en A.O.C Côtes de Provence et en Vin de Pays du Var, Le Domaine de l'île des Embiez est le terroir des Côtes de Provence le plus excentré par rapport à l'appellation et le seul domaine de la commune de Six-Fours les-plages, Paul Ricard, précurseur en matière d'écologie, décida de poursuivre cette tradition vinicole. Aujourd'hui ses descendants, fidèles à ces principes, continuent à mettre en avant ce terroir unique de l'île des Embiez afin de faire partager plus qu'un vin mais une véritable philosophie de vie.



Aujourd'hui le vin des Embiez a bien grandi et est de plus en plus apprécié.

Rappel des principaux cépages :

Pour le vin rouge : Le Merlot, le Cabernet Sauvignon

Pour les vins rosés : Le Grenache, Le Cinsault, le Syrat

Pour le vin blanc : l'Ugni Blanc et le Sauvignon Blanc



Palmarès 2009

Rosé 2008 (grenache-cinsault-cabernet-sauvignon)

Médaille d'or du 47e concours des vins de la Foire de Brignoles

Blanc 2008 (sauvignon blanc-ugni blanc)

Soleil d'or au concours de l'Association interprofessionnelle des vins de pays du Var.

Ces diplômes récompensent 19 ans d'études et de recherches pour atteindre l'excellence.

Tarifs 2009

AOC Côte de Provence Rosé Millésime 2008 : 9.50 Euros et 57.00 Euros les 6.

Vin de Pays à la bouteille : 8 Euros le rouge, 7.60 Euros le rosé et 8.10 Euros le blanc.

En cartons de 6 bouteilles proposées 45.60 Euros le carton de rosé, 48.60 Euros le carton de blanc et 48 Euros pour le rouge.

A consommer avec modération !



Service Communication Virginie LORIETTE

04 94 10 75 94 - 06 15 76 62 23

virginie.loriette@paul-ricard.com

www.les-embiez.com

