



VALÉRIE COURRÈGES

Au cœur de la Provence, situé sur Cotignac, les vins de Valérie Courrèges s'épanouissent sur un sol argilo-calcaire, sous l'influence d'un climat méditerranéen idéal.

Ils se distinguent par leur fraîcheur et leurs arômes subtils, véritables expressions d'un terroir unique.

Actuellement en conversion vers l'agriculture biologique, ces vins incarnent une recherche d'authenticité et d'un profond respect des écosystèmes.

L'objectif ? Sublimer chaque parcelle en préservant l'essence même du vin, pour offrir des cuvées sincères, vivantes et profondément enracinées dans leur terroir.





LE VENT DANS LES VOILES

Valérie Courrèges

IGP VAR BLANC

TERROIR

Argilo-calcaire

AGE DES VIGNES

41 ans

CÉPAGES

100 % Vermentino

MÉTHODE CULTURALE

En conversion vers l'agriculture biologique.

VINIFICATION

Vinification parcellaire.

Pressurage direct en raisins entiers et non foulés, respect maximum de l'intégrité du raisin sans aucune trituration.

Fermentation en levures indigènes en petites cuves béton.

Élevage en cuves sur lies fines.

DÉGUSTATION

Œil : Robe brillante et limpide, d'un jaune pâle. Une belle luminosité qui traduit la fraîcheur et l'élégance du vin.

Nez : Bouquet délicat et raffiné. Des arômes frais d'agrumes (citron, pamplemousse) se mêlent harmonieusement à des notes florales.

Bouche : Ce vin révèle une belle vivacité avec une acidité bien équilibrée qui confère une belle fraîcheur. On y découvre des nuances fruitées évoquant le citron vert et la pêche blanche, soutenues par une minéralité subtile qui rappelle les sols de son terroir. La texture est élégante, avec une finale persistante et légèrement saline qui laisse une impression de pureté.



IGP VAR BLANC

TERROIR

Argilo-calcaire

AGE DES VIGNES

45 ans

CÉPAGES

100% Vermentino

MÉTHODE CULTURALE

En conversion vers l'agriculture biologique.

VINIFICATION

Vinification parcellaire.

Récolte à parfaite maturité afin d'obtenir un fruit juteux et expressif. Fermentation en levures indigènes et raisins entiers.

Élevage en jarre et barriques

DÉGUSTATION

Œil : La robe est jaune or pâle aux reflets argentés, brillante et limpide.

Nez : D'une grande complexité aromatique, le nez s'ouvre sur des notes élégantes de fleurs blanches (aubépine, tilleul), d'agrumes mûrs (citron confit, pamplemousse) et de fruits à chair jaune (poire, mirabelle). À l'aération apparaissent des touches miellées et cireuses, ainsi que des accents subtils de noisette, d'amande fraîche et d'épices douces, signes d'un bel élevage et d'un grand potentiel d'évolution.

Bouche : L'attaque est ample, soyeuse, soutenue par une trame acide droite et saline qui lui confère tension et longueur. La matière est dense, offrant un équilibre entre richesse et fraîcheur. La finale est persistance, mêlant fruits mûrs, zestes d'agrumes, fines épices et une minéralité crayeuse très élégante.



LE VENT DANS LES VOILES

Valérie Courrèges

IGP VAR ROSÉ

TERROIR

Argilo-calcaire

AGE DES VIGNES

40 ans

CÉPAGES

80% Cinsault, 20 % Grenache

MÉTHODE CULTURALE

En conversion vers l'agriculture biologique.

VINIFICATION

Vinification parcellaire.

Pressurage direct en raisins entiers et non foulés, respect maximum de l'intégrité du raisin sans aucune trituration

Fermentation en levures indigènes en petites cuves béton

Élevage en cuves sur lies fines.

DÉGUSTATION

Œil: La robe de ce rosé se présente dans une teinte délicate, un rose lumineux.

Nez: Arômes frais et harmonieux, mariant des notes de fraise, de framboise et une subtile pointe d'agrumes, relevées par des nuances florales évoquant un bouquet de pétales de rose.

Bouche: Ce vin se distingue par sa vivacité et son élégance, soutenu par une acidité rafraîchissante qui met en valeur ses saveurs fruitées. La finale, persistante et légèrement minérale, prolonge l'expérience en laissant une empreinte raffinée du terroir.



LE VENT DANS LES VOILES

Valérie Courrèges

VIN DE FRANCE ROUGE

TERROIR

Argilo-calcaire

AGE DES VIGNES

41 ans

CÉPAGES

50% Grenache, 50 % Syrah

MÉTHODE CULTURALE

En conversion vers l'agriculture biologique.

VINIFICATION

Vinification parcellaire.

Les raisins sont majoritairement éraflés et non foulés. Respect maximum de l'intégrité du raisin sans aucune trituration.

Fermentation en levures indigènes en petites cuves béton qui respectent le parcellaire.

Extraction modérée par pigeages ou petits arrosages.

Durée de cuvaison entre 9 et 21 jours.

Élevage en petites cuves béton et jarres de grès.

Vin non collé non filtré.

DÉGUSTATION

Œil : Rouge profond aux reflets rubis.

Nez : Une explosion aromatique s'offre, mêlant des fruits rouges mûrs (cerise noire, mûre et framboise) à des nuances épicées de poivre et de réglisse.

Bouche : Structure équilibrée et tannins soyeux. Les saveurs fruitées se marient harmonieusement avec des notes épicées. L'acidité, bien intégrée, apporte fraîcheur et dynamisme, équilibrant la rondeur du vin. La finale se prolonge élégamment, laissant une impression persistante de fruits confits et d'épices délicates, témoignant de l'expression authentique du terroir.



AOP CÔTES DE PROVENCE ROSÉ

TERROIR

Argilo-calcaire

AGE DES VIGNES

40 à 50 ans

CÉPAGES

80 % Grenache, 15% Cinsault, 5% Vermentino

MÉTHODE CULTURALE

En conversion vers l'agriculture biologique.

VINIFICATION

Vinification parcellaire.

Pressurage direct en raisins entiers et non foulés, respect maximum de l'intégrité du raisin sans aucune trituration.

Fermentation en levures indigènes en cuves béton.

Élevage en cuves sur lies fines

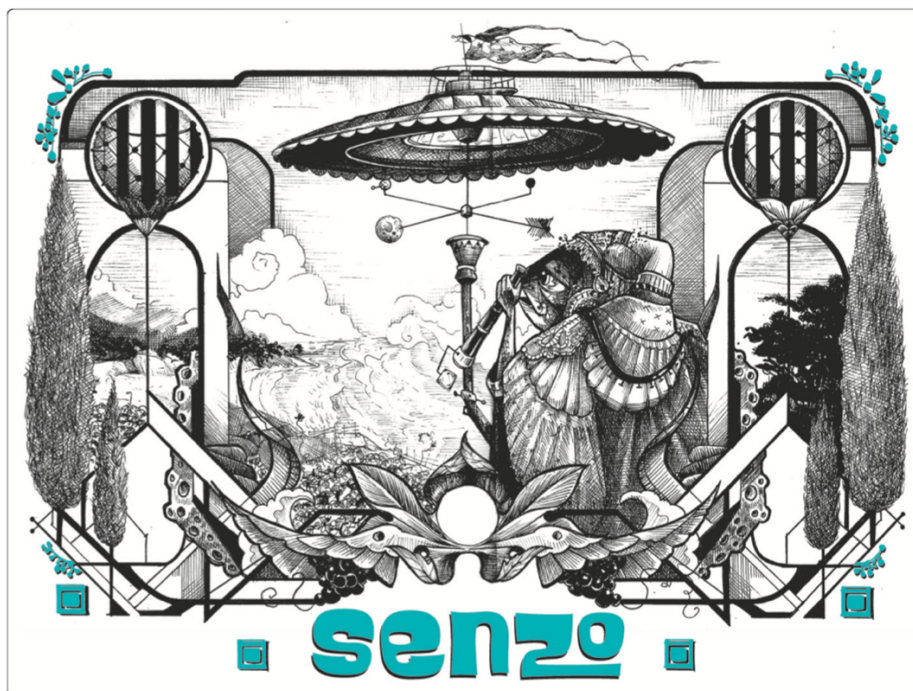
DÉGUSTATION

Œil : Un rose délicat et lumineux, rappelant la douceur des après-midis en Provence.

Nez : Ce vin révèle un bouquet subtil et harmonieux, où se mêlent des arômes frais, d'agrumes et d'une touche florale évoquant la lavande.

Bouche : Se distingue par une belle fraîcheur et une acidité bien équilibrée, qui mettent en valeur la finesse de ses arômes. La texture est élégante et soyeuse, tandis que la finale, longue et légèrement minérale, laisse persister une sensation de légèreté et de vivacité.

L'Écorce Buissonnière incarne parfaitement l'esprit de la Provence, alliant tradition et modernité pour offrir une expérience sensorielle authentique et raffinée.



VIN DE FRANCE ROUGE

TERROIR

Argilo-calcaire

AGE DES VIGNES

41 ans

CÉPAGES

100% Cinsault

MÉTHODE CULTURALE

En conversion vers l'agriculture biologique.

VINIFICATION

Vinification parcellaire.

Les raisins sont majoritairement éraflés et non foulés, respect maximum de l'intégrité du raisin sans aucune trituration.

Fermentation en levures indigènes en petites cuves béton qui respectent le parcellaire. Extraction modérée par petits arrosages.

Durée de cuvaison : 10 jours.

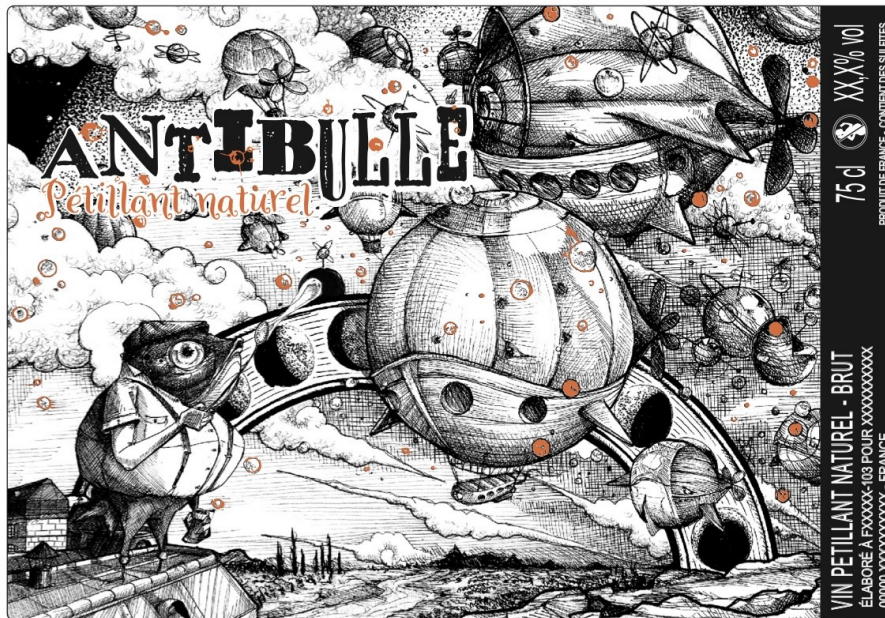
Élevage en petites cuves béton. Vin non collé non filtré.

DÉGUSTATION

Œil : Rouge rubis lumineux.

Nez : Ce vin offre un bouquet complexe et séduisant où s'entrelacent des arômes de fruits rouges frais (framboise) rehaussés de nuances épicées et florales. Une pointe d'herbes aromatiques vient subtilement souligner l'ensemble, apportant une dimension végétale qui complète harmonieusement le profil aromatique.

Bouche : Senzo se révèle avec une belle structure et une texture élégante. L'attaque est fruitée et fraîche, soutenue par des tanins souples qui lui confèrent une agréable rondeur. L'équilibre entre acidité et fruité permet une belle expressivité, tandis que des touches épicées et poivrées se font discrètes en finale, apportant du relief à l'ensemble.



VIN DE FRANCE PETILLANT NATUREL

TERROIR

Argilo-calcaire

AGE DES VIGNES

41 ans

CÉPAGES

100 % Vermentino

MÉTHODE CULTURALE

En conversion vers l'agriculture biologique.

VINIFICATION

Vinification parcellaire.

Pressurage direct en raisins entiers et non foulés, respect maximum de l'intégrité du raisin sans aucune trituration.

Fermentation en levures indigènes.

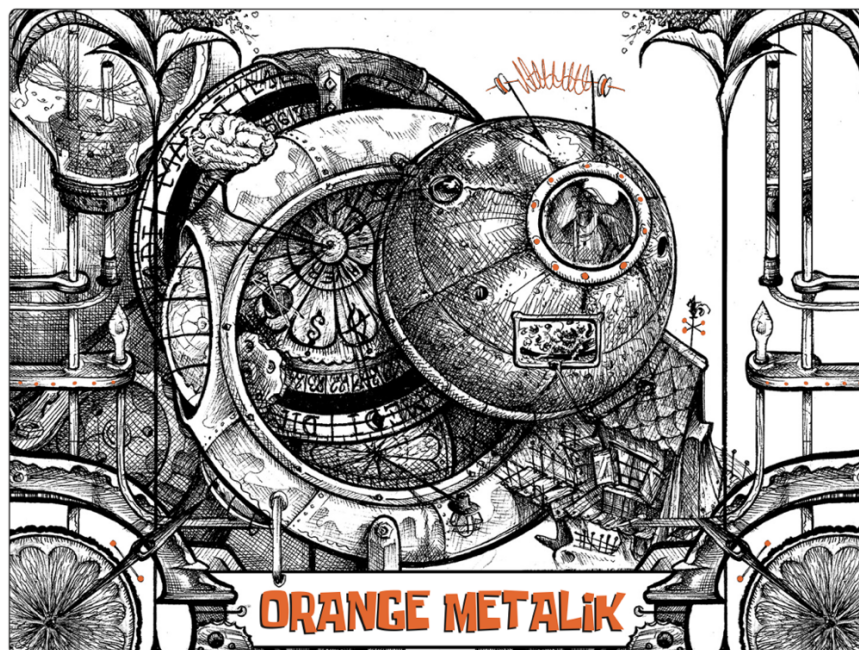
Prise de bulle naturelle en bouteilles.

DÉGUSTATION

Œil : Robe pâle et cristalline, aux reflets argentés, mettant en avant sa finesse et sa fraîcheur. Des bulles délicates et persistantes viennent souligner son élégance et sa vivacité.

Nez : ce vin dévoile une palette aromatique délicate : on y perçoit des notes fraîches d'agrumes, accompagnées de nuances florales et d'un soupçon de fruits à noyau. L'ensemble offre une première impression d'élégance et de sobriété, en parfaite harmonie avec sa philosophie « anti-bulle ».

Bouche : il séduit par sa texture soyeuse et sa pureté. Les bulles légères permettent à la structure du vin de s'exprimer pleinement, mettant en valeur un équilibre subtil entre une acidité rafraîchissante et une rondeur élégante. Des saveurs de citron vert, de pomme verte et une pointe minérale se développent progressivement, menant à une finale nette et persistante qui laisse une impression de fraîcheur et de raffinement. Ce vin se veut une alternative innovante et raffinée aux styles effervescents.



VIN DE FRANCE MACÉRATION

TERROIR

Argilo-calcaire

AGE DES VIGNES

40 ans

CÉPAGES

100% Vermentino

MÉTHODE CULTURALE

En conversion vers l'agriculture biologique.

VINIFICATION

Vinification parcellaire.

Récolte à parfaite maturité afin d'obtenir un fruit juteux et expressif. Fermentation en levures indigènes et raisins entiers.

Macération 30 jours.

Élevage en jarre.

DÉGUSTATION

Œil : Teinte ambrée, aux reflets cuivrés signe d'une macération pelliculaire prolongée qui lui confère toute son originalité.

Nez : Ce vin dévoile un bouquet complexe et envoûtant. Des arômes d'agrumes confits, d'abricot mûr et de fruits secs se mêlent à des notes épicées et à une subtile touche oxydative, rappelant les vins oranges traditionnels tout en exprimant une modernité audacieuse.

Bouche : Orange Metalik offre une texture ample et structurée, soutenue par des tanins délicats et une acidité parfaitement équilibrée. L'attaque révèle des saveurs de pêche, d'abricot et de zeste d'orange, enrichies par une minéralité persistante qui apporte fraîcheur et finesse. La finale est longue, marquée par une nuance oxydative discrète qui ajoute profondeur et complexité à l'ensemble. Ce vin orange, propose une expérience sensorielle unique.