



Domaine Mas des Restanques

Fraîcheur rayonnante
en Rhône Sud

Soutenez des domaines français engagés

Madame la bas-Rhône



L'important vignoble de la Vallée du Rhône totalise 71 000 ha, réparti en 2 sous-régions : le Rhône septentrional, qui couvre environ 3 500 ha et le Rhône méridional (au sud de Montélimar) pour environ 67 500 ha.

L'AOC Gigondas représente 1 230 ha et l'AOC Vacqueyras 1 420 ha, l'AOC Côtes-du-Rhône quant à elle, pèse 44 000 ha !

Galets-roulés jeunesse !

La vallée du Rhône méridionale se caractérise par un climat méditerranéen, aux étés chauds et secs et aux hivers doux et humides. Un vent du nord fréquent qui souffle sur la région, aide à garder les vignes sèches et saines en réduisant les risques de maladies fongiques, le fameux **Mistral**.



La région est connue pour sa mosaïque de sols, notamment les **galets roulés** ! Ces fragments rocheux arrachés aux montagnes par les glaciers, ce sont arrondis sous l'action de l'eau au cours de leur transport par le Rhône et ses affluents. Tout ça durant l'ère du Quaternaire, il y a 2,58 millions d'années, pas tout jeune finalement.

Devenus des couches épaisses, ces sols de la région de Châteauneuf du Pape, emmagasinent la **chaleur** du soleil pendant la journée et la restituent la nuit, aidant à maintenir une température plus constante autour des vignes. Voilà.



Famille Faraud

C'est en 2007 que Jean-Luc et Josiane Faraud réunissent leurs 2 domaines et fondent le Mas des Restanques. A 50 ans, ils prennent le pari de tout changer en sortant de la coopérative afin de créer une gamme qui leur ressemble, fraîche et fruitée !

En 2012, le domaine est reconnu ECOCERT, entièrement converti en bio et en 2019, Philippe Faraud rejoint ses parents pour cultiver les 12 ha familiaux. Quant à Mélanie, sœur de Philippe, elle a dessiné les premières étiquettes dès 2007.

L'esprit de famille et la passion de la vigne se ressentent dans les vins, d'une grande vibration !

Dentellement chic !

Chaîne montagneuse aux paysages spectaculaires, située dans le **Vaucluse**, proche des villages de Gigondas, Vacqueyras, Beaumes-de-Venise et Séguret, je me suis formée assez longuement (entre 34 et 5 millions d'années tout de même !).

Comment ? Par des forces tectoniques qui ont fracturé des strates de sédiments **calcaires** accumulés il y a 200 millions d'années, ce qui a donné mes crêtes dentelées !

Mon point culminant s'élève à 730m et je protège les vignobles alentours des vents forts. Mon nom se complète par celui d'un visiteur bien connu, nommé Godefroy (si jamais il y avait encore besoin d'indices...).



Dentelles de Montmirail, vous l'aviez
Que c'est beau !



Le Grenache noir (existe en blanc et en gris également) serait originaire de notre voisine hispanique, dans la région d'Aragon, sous le nom *Garnacha*.

On trouve en France près de 24 000 ha en 1958, plus de 100 000 ha aujourd'hui ! Et on comprend tellement le Grenache est séduisant de **gourmandise** ! Vigoureux et productif, il apprécie les sols caillouteux et résiste plutôt bien à la sécheresse (parfait).

Il donne des nectars fruités éclatants, aux tannins qui se fondent vite pour des vins très veloutés. Son petit côté poivré-épicé et son parfum de garrigue envoûtent !

**Rouge qui tâche ?
Pas le Grenache !**

Leurs 3 cuvées emblématiques

Chez les Faraud, on élabore des vins très digestes ! Les élevages en cuve sont privilégiés. La fraîcheur est reine !



VACQUEYRAS BLANC

Viognier, Roussanne, Marsanne, Clairette et Grenache blanc en demi-muids.

Evolutif et délicat, se savoure lentement ! La seule chose pressée qui puisse l'accompagner ?
Un beaufort !



CÔTES-DU-RHÔNE

Grenache, Syrah et Carignan en cuve.

Explosions de fruits rouges et de vitalité, consistance et fluidité ! Un Côtes pas surcoté à classer dans vos valeurs-sûres.



GIGONDAS

Grenache et Syrah de 40 ans en cuve.

Gigondas vous fait penser à des vins charpentés, tanniques, costauds ?

Ici, c'est tout l'inverse. Renversant de fraîcheur.



« Mes parents ont souhaité dépoussiérer l'image de notre région, et même si nous ne travaillons pas toujours de la même façon, là-dessus, je les suis ! »

Philippe Faraud



« Restanque » est la francisation du mot provençal *restanco*, terme employé en basse Provence et désignant au sens propre un mur de retenue en pierres sèches construit dans le lit d'un torrent intermittent pour créer une terrasse de culture.

VIF

Agence de distribution
De vins bio et naturels

-

18 Rue de Popincourt
75011 Paris

-

hellovif@gmail.com

06.89.38.45.89

06.76.75.22.00

-

www.agencevif.com

@vif_agencedevins