

## Houchart Tradition Rosé

côtes de provence,

CE VIN EST UNE CORBEILLE DE FRUITS ROUGES, PÊCHES ET PAMPLEMOUSSE.



### PRÉSENTATION

Au pied de la montagne Sainte Victoire, à 15 km d'Aix en Provence, sur la commune de Puylobier, ce domaine fut acheté en 1890, par Aurélien Houchart, ami de Cézanne et arrière Grand-père de Geneviève Quiot. Domaine familial, il est cultivé depuis l'époque romaine à quelque distance de la "Via Aurélia".

### LE MILLÉSIME

### SITUATION

Au pied de la Montagne Sainte Victoire, proche de la commune de Puylobier. Le domaine se situe dans la pleine entre Sainte Victoire et les Monts Aurélien. Cette situation, très particulière, engendre un climat très spécifique à cette zone.

### TERROIR

Sols argilo-calcaires, à texture grossière, issu de la décomposition de la roche mère des montagnes environnantes.

### À LA VIGNE

Le travail à la vigne, en culture traditionnelle, favorise le travail du sol et la préservation de l'environnement

### VENDANGES

Septembre

### VINIFICATION

Pressurage directe pour la plus part des cépages. Cuvaïson 12 à 24 jours à 18-20°C afin de favoriser la fraîcheur.

### ÉLEVAGE

Les vins sont rapidement mis en bouteille, dès décembre, afin d'être disponible sur les marchés en début d'année suivant la récolte.

### CÉPAGES

Cinsault, Grenache noir, Syrah, Tibouren

### DONNÉES TECHNIQUES

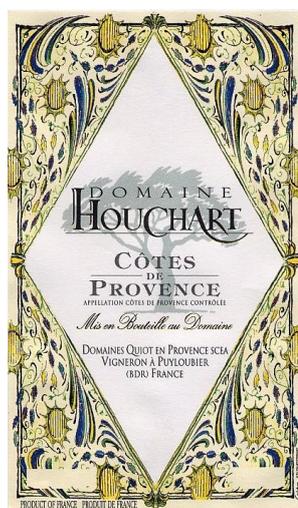
Volume de production: >300 000 bouteilles  
Superficie du vignoble: 50 ha  
Rendement: 45 hL/ha  
Âge moyen des vignes: 35 ans

### POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

### DÉGUSTATION

Une corbeille de fruits rouges, pêches et pamplemousse.



#### ASPECT VISUEL

Rosé saumoné assez soutenu. Cette couleur vive est le fruit d'un assemblage des cépages traditionnels de Provence, sans aucune traitement oenologique.

#### EN BOUCHE

Vivacité, fraîcheur, arômes d'agrumes, avec beaucoup de rondeur.

#### ACCORDS GOURMANDS

Servir à 10-12°C accompagné de tartes flambées, salades et cuisine asiatique.

#### PRESSE & RÉCOMPENSES



90 points

"Vintage 2017 - BEST BUY - plenty of weight to match its colourful character. The acidity, raspberry fruit and good acidity all go well together in a ripe, harmonious wine - Drink Now"  
Wine Enthusiast, 12/07/2018



2 étoiles

"Millésime 2016: ce rosé affiche une robe soutenue, aux nuances pivoine. Il surprend aussi par sa palette aromatique mêlant bergamote, réglisse et rose fraîche avant de dévoiler une matière puissante et dense, sans la moindre lourdeur. Du répondant pour honorer tout un repas de fête. Apogée suggéré : 2017-2018.

Suggestion d'accord gourmand : lotte à l'armoricaine"

Le Guide Hachette des Vins, 01/09/2017

#### SILVER MEDAL

"VINTAGE 2016: COMPETITION"

IWSC 2017, 19/06/2017

in the top 10 - RANK 5

"VINTAGE 2015"

James Suckling, BEST ROSE IN THAILAND, 15/05/2017

#### Les Meilleurs Rosé de l'été

"Vintage 2016: belle couleur pêche. Nez invitant de fraise et de sucre d'orge. la bouche est savoureuse et longue avec une belle rondeur mais sans que ça alourdisse l'ensemble. Très plaisant."

Le Journal de Montreal, 13/05/2017

"NORWAY: vintage 2016- Scent of peaches and flowers. Fresh and fruity, some tropical notes with a balanced acidity and a long powerful and dry finish."

Dagens Næringsliv, 02/05/2017



#### MEDAILLE D'OR

Or

"vintage 2016"

Vinalies Internationales Paris - Or, 02/03/2017

#### BRONZE MEDAL - MEDAILLE DE BRONZE

"COMPETITION UK: vintage 2015"

IWSC, 27/06/2016



### une étoile

"Millésime 2015: Une robe franche et étincelante, un bouquet intense gorgé de fruits rouges (fraise, grenade) et de bonbon, le charme opère d'emblée. La bouche, ample et nette, répond à l'olfaction avec une fraîcheur fruitée qui persiste jusqu'en finale. Un rosé haut en expression et bien affûté."

guide Hachette des Rosés 2016-2017, 01/06/2016

"Canada - Quebec - Vintage 2015 - Rose très, très pâle, comme il se doit pour un rosé de Provence. Nez délicat, fin, très joli, aux accents de fruits rouges, framboise, et de rose. Tout en fraîcheur et en légèreté, avec toutefois une bonne présence en bouche. Harmonieux et long. Très élégant. Pour des plats fins de poisson ou de légumes, qui mettent l'accent sur la fraîcheur."

VÉRONIQUE RIVEST - COLLABORATION SPÉCIALE, LA PRESSE +, 20/05/2016

"QUEBEC / CANADA - millésime 2015 - Vif à l'attaque, fraise au nez et en bouche, chair souple, voire grasse, de la puissance et une structure solide, sortez les chipolatas"

Guénaël Revel, Vins et vignobles, 13/05/2016

### MEDAILLE D'OR - GOLD MEDAL

"MILLESIME 2015- COMPETITION: Cette splendide robe saumon s'ouvre sur une véritable corbeille gourmande d'abricot, de pomme, d'ananas... puis évolue peu à peu vers un bouquet de roses.

La tenue en bouche, au premier abord très généreuse, migre gentiment vers la fraîcheur des fruits frais tout en élégance.

Explosion aromatique et générosité : idéal autour de crevettes ou gambas grillées."

MONDIAL DU ROSE 2016, 20/04/2016

### GOLD MEDAL - MEDAILLE D'OR

"VINTAGE 2015"

CONCOURS VINS DE PROVENCE, 01/04/2016



### GOLD MEDAL - MEDAILLE D'OR

Or

"VINTAGE 2015 - Millésime 2015"

Vinalies Internationales Paris - Or, 02/03/2016

### SILVER MEDAL

"FINLAND - Vintage 2014"

VUODEN VIINIT COMPETITION 2016, 01/03/2016

### De bonnes bouteilles pour vos vacances

"Ce rosé est une fois de plus cette année, d'une fraîcheur exemplaire! Il offre des notes de fraises des champs, de rose fanée et d'eau de Cologne. Son toucher de bouche est caressant et très plaisant. Il pourra être servi en guise d'apéro mais il offrira définitivement le meilleur de lui-même à table avec de nombreux plats."

Philippe Lapeyrie, Salut Bonjour Web TV Tva Canoe, 28/07/2015



"USA - Vintage 2014 - VIDEO - A rosé wine with a medium deep colour, clearly noticeable pink with hints of partridge eye, copper. Fresh nose, good purity of fruit, ripe lemon; I think of pink citrus like pink grapefruit, blood orange. Good grip and freshness on the palate; it's a quite medium-bodied style within the rosé segment, more on the drier, subtle, fresher style. Vibrant acidity, salivating here with youthful notes of stone fruit with some lemony notes, hints of red berries. It starts out quite light, but I think it has a certain length, with some dimension and nuance; so a bit more than a simple aperitif."

Andrea Larsson, Tasted 100% Blind, 04/06/2015



## COMMENDED

"UK- COMPETITION - VINTAGE 2014"

International Wine Competition, 14/05/2015



"VINTAGE 2014-USA: This lively, crisp wine gives both intense acidity and great fruitiness. It's bright, with a line of fresh red currant flavors that are delicious and drinkable right now."  
Wine Enthusiast, 11/05/2015

## MEDAILLE DE BRONZE

"VINTAGE 2014"

Concours des vins de Provence, 02/04/2015



## OR - GOLD

Or

"vintage 2014"

Concours Général Agricole de Paris, 01/03/2015

## Silver Medal

"Vintage 2013: Un très joli rosé saumoné et brillant ouvre le bal. Puis des arômes fruités de pêche et d'abricot apparaissent ainsi que de la fraîcheur et de la vivacité due aux fruits exotiques du palais ; bel équilibre acide pur un joli final"

Vinalies Internationales, 1000 Vins du Monde, 09/09/2014

## BRONZE MEDAL - MEDAILLE DE BRONZE

"UK: Vintage 2013"

International Wine Competition IWC 2014, 13/05/2014



"USA, Vintage 2013

Light and fresh, this is a crisp, red berry flavored wine with lively acidity and a dry, bright aftertaste. Ready to drink."

R.V, Wine Enthusiast, 12/05/2014

## GOLD MEDAL

"INTERNATIONAL COMPETITION

vintage 2013"

Mondial du Rosé, 30/04/2014

## SILVER MEDAL

"Vintage 2013 - Un très joli rosé saumoné et brillant pour ses arômes fruités de pêche et d'abricot et pour sa fraîcheur et vivacité due aux fruits exotiques du palais. Bel équilibre acide pour un joli final.

Lovely salmon pink color. Brilliant aromas of peach and apricot. Fresh and lively palate with exotic fruits. Well balanced and lovely end of mouth."

Vinalies internationales, 07/03/2014

## MEDAILLE D'OR - GOLD MEDAL

"Vintage 2012 - FRANCE - MONDE

Ce vin superbe séduit à tous les niveaux. Tout d'abord par sa belle robe litchi aux nuances de pomélo très brillantes. Ensuite, par son nez, intense, dense et très vivant, exhalant dans un premier temps des notes de pivoines, de rose et de lilas, qui évoluent au fur et à mesure de son aération, vers de la framboise et de la groseille.

Enfin, par sa bouche, où les notes gourmandes et fruitées du nez s'harmonisent merveilleusement aux notes florales et de petits fruits rouges tels que le cassis ou la groseille. Un grand rosé de gastronomie, qui saura se marier à un bon nombre de plats à base de poissons, de salades ou de fruits de mer."

1000 Vins du monde Sélection 2014 (Vinalies Internationales), 29/10/2013





**Wine of the Day**

"USA: This lush version is full of juicy flavors of cherry and raspberry, with accents of honeydew melon and cardamom"

Kim Markus, Wine Spectator, 31/07/2013

**GOLD MEDAL**

"CROATIA vintage 2012"

CROATIA: VECERNJI List, 22/06/2013



"USA, Wine Enthusiast, vintage 2012

caramel and spice flavored that is full bodied and rich. With its weight, this red plul and ripe strawberry flavored wine is for good, dry and finishing with just the right amount of acidity."

Wine Enthusiast, 01/06/2013

**SILVER MEDAL**

"COMPETITION UK

Vintage 2012"

IWSC 2013, 21/05/2013

**SILVER MEDAL**

"COMPETITION

Vintage 2012"

Mondial du Rosé 2013, 30/04/2013

**BEST ROSE 2012**

"All the Gold Medal for a category (Red, White, Rosé, Sparkling... 7 categories in total) compete anew as to win the Trophée.

and we won the Trophée for the Dry Rosé Category!

**BEST ROSE IN THE WORLD**

(wines competing in Vinalies International)

and we had already won the Trophée in 2007 in the same category."

Trophées des Vinalies Internationales 2013, 06/03/2013

**GOLD - OR**

"Vintage 2012

MEDAILLE D'OR - GOLD MEDAL"

Vinalies internationales 2013, 05/03/2013

**SILVER - ARGENT**

"VINTAGE 2012"

Concours Général Agricole Paris 2013, 01/03/2013

"GOLD MEDAL vintage 2011"

MONDE SELECTION BRUXELLES 2012, 11/08/2012

"BRONZE MEDAL ROSE TRADITION 2011"

INTERNATIONAL WINE AND SPIRITS COMPETITION 2012, 22/05/2012

"BRONZE MEDAL vintage 2011"

CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2012, 27/02/2012

