



HAUTE VALEUR
ENVIRONNEMENTALE
EN CONVERSION

Houchart Tradition Rouge 2018

côtes de provence,

UN CONCENTRE DE MURES, CASSIS ET ÉPICES.

PRÉSENTATION

Au pied de la montagne Sainte Victoire, à 15 km d'Aix en Provence, sur la commune de Puyloubier, 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

Un premier semestre pluvieux mais bienfaisant qui a permis de rattraper un peu les réserves hydriques déficitaires en 2017. En conséquence, le printemps a été synonyme d'attaque de mildiou mais grâce à une lutte appropriée, la récolte a pu être préservée. L'été a été chaud et ensoleillé ce qui a permis d'aborder la récolte dans des conditions optimales. L'état sanitaire des baies était excellent et propice à l'attente d'une maturité optimale favorisée par un magnifique début d'automne aux après midi chauds et aux nuits fraîches.

SITUATION

Au pied de la Montagne Sainte Victoire, proche de la commune de Puyloubier. Le domaine se situe dans la plaine entre la Montagne 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

Octobre 2018

VINIFICATION

Égrappage total. Une partie des baies sont saignées pour l'élaboration des Rosés. Cuvaison : 10 à 15 jours à 27-28°C.

ÉLEVAGE

Élevage durant 10 à 12 mois avant embouteillage.

CÉPAGES

Cabernet sauvignon, Carignan,
Grenache noir, Syrah

14.5 % VOL.

SERVICE

Servir à 15° environ. Peut être rafraichi, notamment en été.

Domaine Houchart

Domaine Houchart - CD12 (pas d'accueil au domaine), 13114 PUYLOUBIER
Tel. 0490837355 - vignobles@jeromequiot.com
www.famillequiot.com/   

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



XZNUUF

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans, 5 ans

DÉGUSTATION

Vin aux parfums de violette, cassis et de poivre blanc. Bouche souple et délicieusement fruitée, un vin facile à boire, à servir suffisamment frais (15-16°C) pour plus d'éclat.

ASPECT VISUEL

Rouge vermillon.

AU NEZ

Arômes de fruits rouges et de poivre.

EN BOUCHE

En bouche, des fruits rouges, une belle structure tannique, bien équilibré.

ACCORDS GOURMANDS

Grillades, cuisine italienne

PRESSE & RÉCOMPENSES



89/100

"VIDEO DE PRESENTATION / PRESENTATION VIDEO

Cliquez ici pour voir la vidéo / Click here to see the video"

https://www.youtube.com/watch?v=RI3iE4i_pD8, Tasted 100% Blind, 03/03/2020

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

1 étoile

"Une robe d'un grenat intense habille ce vin au nez franc autant que généreux de fruits rouges compotés (fraise, framboise, cerise). Un fruité que l'on retrouve dans une bouche aux tanins fondus, agrémentée d'une touche vanillée signant le passage en fût. Un rouge équilibré, bien dans le ton du millésime 2018."

Le Guide Hachette des Vins, 05/09/2020



"Medium deep ruby red colour. Ripe nose of sweet plum, red berries, garrigue, tobacco and fine wood. Youthful palate, fresh and vibrant still a tight texture with fine layers of spicy red fruit and good length. A wine needing another 2-3 years to open."

Tasted 100% Blind



91/100

"This rich wine, is full of warm southern perfumes with wild thyme and spice. The crisp edge to the wine's richness suggests that it will need some time to mature before drinking. Drink the wine, with its black fruits, from 2022."

Roger Voss, Wine Enthusiast

Domaine Houchart

Domaine Houchart - CD12 (pas d'accueil au domaine), 13114 PUYLOUBIER

Tel. 0490837355 - vignobles@jeromequiot.com

www.famillequiot.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

