

Aller de l'avant
tout en revenant
à nos racines.



La Coquillade

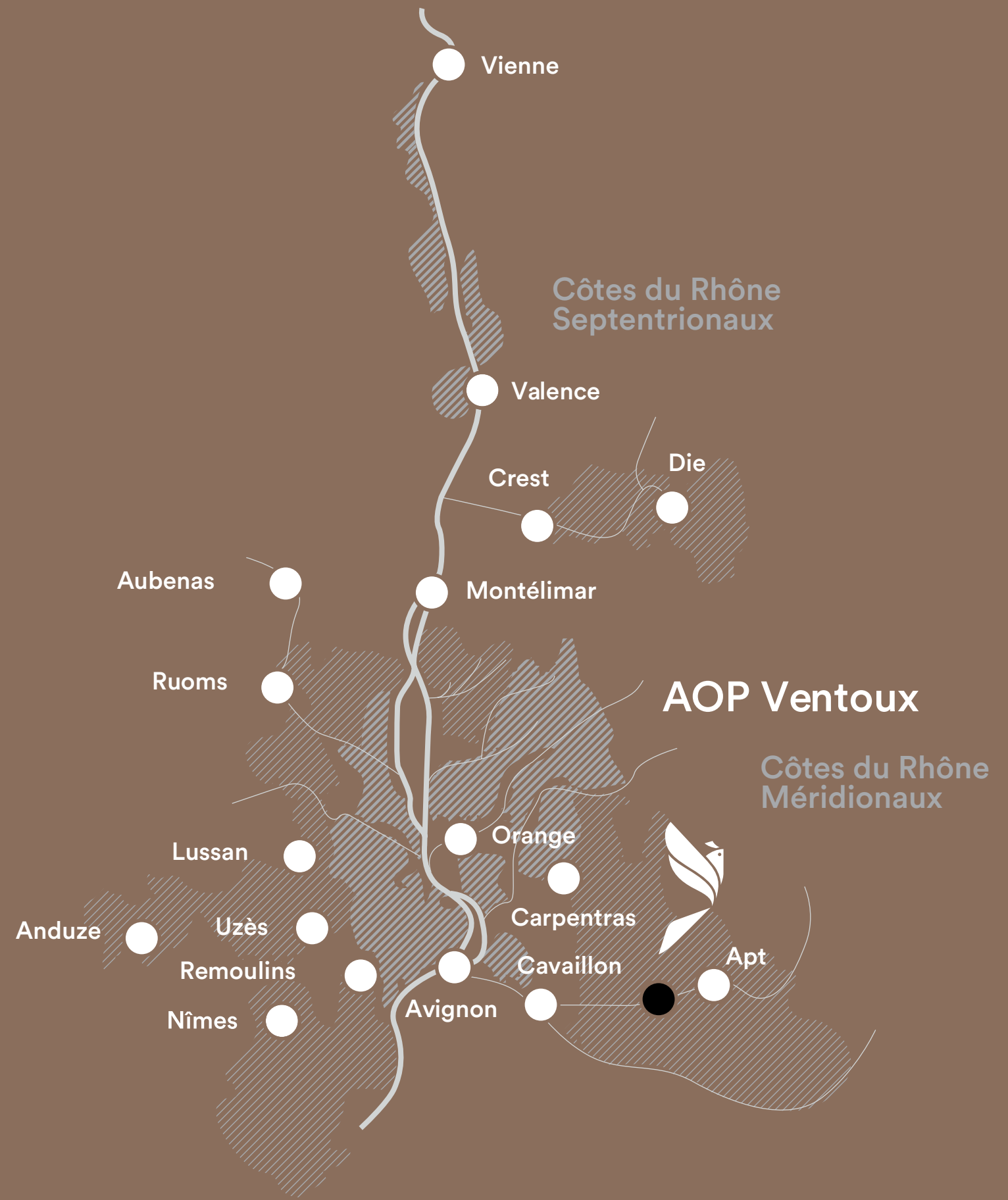
— *une renaissance*



Le paysage sauvage,
baigné de soleil, reflète
l'âme du **Luberon**, qui
nous offre *l'essence de son*
terroir indompté dans des
vins inimitables.

NOS ORIGINES

Notre domaine se situe dans la Vallée du Rhône. La plus grande partie de notre vignoble se trouve dans l'**AOP Ventoux**, au cœur du *parc naturel régional du Luberon*, réserve de biosphère de l'UNESCO depuis 1990, autour de notre hôtel Coquillade.



NOTRE HISTOIRE

Imprégné de tradition et d'un *esprit* *vibrant*

La Coquillade

Histoire

- ses origines remontent au 11ème siècle
- construit par les moines cisterciens
- authentique village provençal
- premiers pieds de vigne au 13ème siècle
- 2006 : Acquisition par Andy Rihs
- extension du domaine viticole & hôtel de luxe
- le domaine prend le nom d'„Aureto“
- 2018 : ses fils Oliver et Tobias Rihs prennent la main
- 2024 : retour au nom d'origine La Coquillade

Objectifs

- perpétuer le précieux héritage familial
- une orientation claire vers la durabilité
- la conversion à la culture biologique avec pour objectif la biodynamie
- continuer à développer les vins, afin de les rendre plus expressifs et de leur donner plus de caractère.



NOTRE HOTEL

Vivre le luxe, au milieu des vignobles

Coquillade

Niché dans les collines du Parc naturel régional du Luberon, notre domaine ne fait qu'un avec notre hôtel 5 étoiles Coquillade Provence, une maison Relais & Châteaux.

Les hôtes peuvent y déguster nos vins dans les trois restaurants ainsi qu'à la terrasse du bar, au milieu des vignes et de la lavande, profitant d'une magnifique vue panoramique.



L'attachement à la nature,
aux sols et à la région, dans
laquelle **l'alouette huppée**,
symbole de la Coquillade,
trouve refuge.

Notre logo représente l'alouette huppée
en pleine ascension



Domaine de la
Coquillade



***Coquillade** : nommé
d'après l'alouette huppée,
couquihado en provençal,
le mot est synonyme
d'oiseaux migrants
exigeants qui cherchent
chaque année un refuge
exclusif au cœur de la
Provence.



NOS VIGNOBLES

Notre or est *rouge*



Baigné par le soleil méditerranéen et doucement balayé par la fraîcheur du mistral, **notre vignoble** est *en équilibre avec la nature*.

Les vignes s'épanouissent sur des sols rouges et sablonneux sous le climat idéal de ce terrain préservé.

- un total de 30 hectares
- 17 hectares près de l'hôtel, les autres à proximité de Gordes et Oppède
- grande diversité des cépages qui produisent des vins expressifs
- cépages familiers tels les syrah, grenache et cinsault
- cépages moins connus comme les caladoc, marselan et chenanson



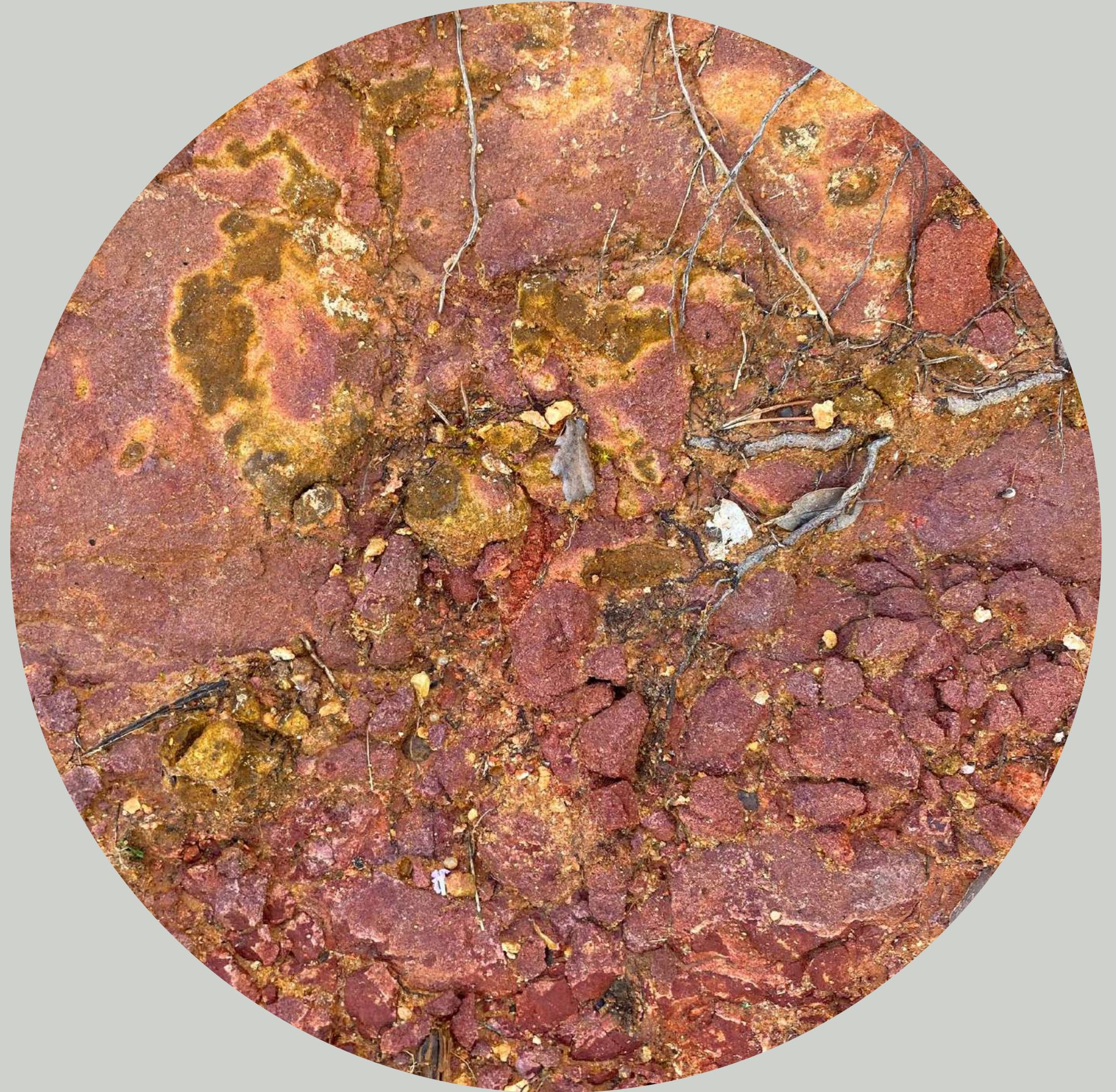
L'âme d'un vin, c'est son **sol.**

Un terroir unique

Les racines de la vigne s'enfoncent en profondeur, où elles puisent des nutriments et des minéraux.

Les sols d'altération calcaire à forte teneur en sable et en fer donnent une coloration rouge et limitent la croissance de la vigne. Les baies et les rendements sont naturellement beaucoup plus petits, et les pigments de couleur dans les peaux des baies sont de ce fait plus prononcés.

Cette couleur fascinante a attiré dans le Luberon de grands peintres venus approfondir leurs connaissances sur les pigments ocres.



DÉVELOPPEMENT DURABLE



Depuis 2018, nous
poursuivons un but :

une orientation claire
vers la **durabilité** et
la biodynamie

*— tout en sachant qu'il s'agira
d'un long chemin, peut-être
sans fin.*



Toutes les décisions entrepreneuriales ainsi que les mesures importantes sont systématiquement guidées par cette maxime :

- conversion à la culture biologique avec pour objectif la biodynamie
- réduction des émissions de gaz à effet de serre
- soutien et financement d'actions climatiques dans le monde entier
- un des rares domaines viticoles du sud de la France à calculer son empreinte carbone

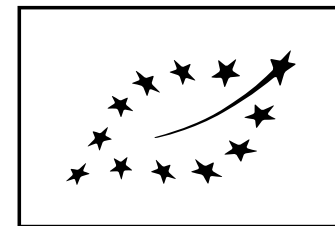
Avec le plus grand des respects envers la nature

Nous croyons en une *approche globale* pour la production de vin, qui respecte au plus haut point le sol, la vigne, l'environnement et l'humain.



Viticulture biologique en route vers la **biodynamie**

- pilier élémentaire de la durabilité
- viticulture biologique
- 2022 Certifié AB Agriculture Biologique
- À l'aide de méthodes biodynamiques:
Le renoncement aux herbicides, insecticides et pesticides de synthèse doit déboucher à l'avenir sur un mode de travail biodynamique, judicieusement adapté aux conditions naturelles du Luberon.
- Des sols pauvres et une grande biodiversité dans les vignes
- Pour des qualités maximales qui reflètent le terroir, ce qui doit être arraché chaque année à la nature



Notre attention se porte tout particulièrement sur :

la vitalité du sol

- Enrichissement du carbone dans le sol :
Mesures conscientes pour la constitution d'humus
- Enherbement avec des plantes spécifiques comme le sarrasin, la féverole, l'avoine et la vesce.
- Ferments naturels spéciaux et préparations biodynamiques
- Meilleure santé des vignes
- Moins d'utilisation de produits phytosanitaires

des levures naturelles

- la diversité des espèces favorise les insectes qui fournissent des levures naturelles au vignoble
- grande pertinence de la fermentation spontanée
- il est renoncé aux levures de culture

concentration sur la sélection massale

- pas de clones multipliés de manière classique pour les nouvelles plantations
- meilleure génétique avec les vignes-mères
> meilleure adaptabilité des vignes au site

des racines plus fortes

- Renforcement des jeunes plants grâce à un mélange d'argile et de champignons mycorhiziens

une sélection délicate des porte-greffes

- pour une croissance équilibrée, un lien optimal entre plante & sol est nécessaire
- Cela permet de réduire la sensibilité aux maladies et d'optimiser la croissance du vignoble

Une question de sélection

À la fin de chaque cycle végétatif, les *vendanges manuelles* sont fondamentales afin de préserver la fraîcheur et les nuances colorées des raisins, et d'éviter toute oxydation.



- La qualité du raisin, obtenue avec difficulté, arrive intacte en cave.
- Chaque grappe est soigneusement contrôlée.
- Seuls les raisins au degré de maturité optimal sont traités.
- Les raisins endommagés et les baies abîmées sont systématiquement éliminés.

NOTRE CAVE



Des accents subtils grâce
au retour *aux méthodes*
traditionnelles de vinification,
soutenues par la fermentation
dans des contenants en
céramique, en bois et
en béton.

La synergie positive d'une viticulture proche de la nature se manifeste surtout dans la *fermentation spontanée*.

Renoncer délibérément aux levures de culture disponibles dans le commerce

- Uniquement des levures naturelles, fournies par le vignoble sain
- Complexité accrue des vins
- Plus de signature du terroir

Plus d'humus dans le vignoble

- Les raisins sont bien approvisionnés en nutriments
- Pas d'enrichissement en phosphate diammonique (DAP)

Forte proportion de légumineuses grâce à l'enherbement

- Augmente également la teneur en azote du moût
- Dégradation biologique de l'acide également spontanée

Pas de collage des vins

Maximum une filtration à la terre de diatomées





NOS VINS



ORANGE
Maison de la Coquillade
ESTABLISHED
FAMIGLIA

Nous sommes
fiers de faire partie
de cette région.

Sa force naturelle
nous offre *chaque*
jour un nouveau défi.

En harmonie avec la nature, nous créons ici des vins qui suivent notre vision tout en étant très différents les uns des autres.

Nous croyons au caractère unique de nos terroirs.
Nous croyons en une qualité sans compromis.



Elyo *Blanc*

Vin issu de l'agriculture biologique

Un vin blanc fin et élégant
— *combinant des arômes complexes* allant jusqu'à être exotiques, une grande fraîcheur et profondeur, qui accompagne génialement tous les repas et donne envie de déguster un deuxième verre.



IGP Méditerranée

CÉPAGES	38% Marsanne
	21% Viognier
	21% Grenache Blanc
	19% Roussanne
ÂGE	Moyen des vignes d'environ 25 ans
TERROIR	Calcaire altéré à forte teneur en fer

ÉLABORATION

Vendangés à la main tôt le matin dans de petites caisses, les raisins sont ensuite refroidis afin de préserver leur fraîcheur naturelle et d'éviter toute oxydation – les journées de vendanges étant très chaudes. Ce traitement délicat des raisins assure la finesse et l'élégance exceptionnelles du vin. La fermentation spontanée en cuves inox avec des levures indigènes à température contrôlée confère à l'Elyo Blanc des arômes complexes.

PROFIL AROMATIQUE | *Le polyvalent*

Au nez, on trouve de l'abricot mûr, du melon, du miel et de la pêche de vigne. S'y ajoutent des notes exotiques d'ananas et de maracuja. En bouche, une acidité fine et bien intégrée, avec un bel équilibre entre fraîcheur et grande profondeur. En fin de bouche, le fruité jaune mûr rencontre une minéralité et une salinité animées.

ACCORD METS-VIN | *Le génie à table*

Volaille blanche à la crème de morilles, asperges vertes et blanches à la sauce hollandaise, terrines à base de poisson et de volaille, canard à l'orange ou une paella classique, grands fromages au lait cru de chèvre ou de brebis.

Elyo *Orange*

Vin issu de l'agriculture biologique

Nous avons tiré cette belle couleur orangée du cépage blanc de marsanne. Ce n'est pas seulement la couleur éclatante de ce vin qui nous rend fiers, mais aussi l'expérience gustative *incomparablement impulsive* de notre vin orange.



IGP Méditerranée

CÉPAGE	100% Marsanne
ÂGE	Moyen des vignes d'environ 25 ans
TERROIR	Calcaire altéré à forte teneur en fer

ÉLABORATION

Vendangé fin août, fermenté et pressé seulement début décembre. Longue macération avec peaux et rafles. Les tanins que nous obtenons ainsi servent à stabiliser les colorants obtenus, ce qui confère à l'Elyo Orange une couleur orange vif. L'élevage a eu lieu dans des tonneaux de 500 litres.

PROFIL AROMATIQUE | *Le plus bel orange*

Arôme subtil d'Earl Grey ainsi que des senteurs d'hibiscus et de foin. Notes fraîches et herbacées en bouche, associées à des tanins concentrés et bien intégrés.

ACCORD METS-VIN | *Incomparablement impulsif*

Les légumes frais de printemps, notamment les asperges blanches ou les jeunes pois, sont des compagnons bienvenus de ce vin qui procure déjà un grand plaisir à boire. Le partenaire idéal de la saison des asperges.

Elyo *Rosé*

Vin issu de l'agriculture biologique

Un rosé d'une transparence exceptionnelle, lumineux et d'une délicate coloration rose, chaud et animé, avec une *incroyable tension* en bouche.



IGP Méditerranée

CÉPAGES	88% Grenache
	12% Syrah
ÂGE	Moyen des vignes d'environ 25 ans
TERROIR	Calcaire altéré à forte teneur en fer

ÉLABORATION

Vendangés à la main tôt le matin dans de petites caisses, les raisins sont ensuite refroidis. Traitement délicat des raisins, fermentation spontanée en cuves inox avec des levures indigènes à température contrôlée.

PROFIL AROMATIQUE | *L'éclatant*

Délicat parfum sucré de cerise et arômes exotiques comme la banane et le fruit de la passion. Puissantes notes de fraises des bois, de litchi ainsi qu'un soupçon presque oriental de curry. Chaud et animé. Ce subtil équilibre confère au vin une tension.

ACCORD METS-VIN | *Chaud et animé*

Des plats classiques de poissons méditerranéens préparés à la poêle, ainsi que de la courge grillée, des champignons sautés, un fromage de chèvre frais ou tout simplement des spaghettis alle Vongole – ce fin rosé trouve avec une cuisine de campagne méditerranéenne son compagnon idéal.

Elyo *Rouge*

Vin issu de l'agriculture biologique

Sa robe rubis clair et ses tanins souples et fondus font de ce vin rouge un véritable coup de cœur, qui ne manque toutefois pas d'épices provençales et *d'une belle structure profonde*.
Un classique.



IGP Méditerranée

CÉPAGES

54% Grenache

46% Syrah

ÂGE

Moyen des vignes d'environ 25 ans

TERROIR

Calcaire altéré à forte teneur en fer

ÉLABORATION

Vendangés à la main tôt le matin dans de petites caisses, les raisins sont égrappés après une nuit passée dans un conteneur réfrigéré. Ils sont ensuite triés et envoyés dans des cuves en inox pour la macération et la fermentation alcoolique à température contrôlée avec les levures indigènes. Après une macération de trois semaines, le moût est délicatement pressé. La fermentation malolactique ainsi que l'élevage ont eu lieu à 58% en cuves inox, à 24% en œuf en béton, à 12% en jarre en grès et à 6% en fût de chêne.

PROFIL AROMATIQUE | *Un Classique*

L'Elyo Rouge présente une robe rouge grenat et dégage des arômes de mûre, d'anis et de réglisse. En bouche, il convainc par ses notes d'épices, de tabac et de fenouil sauvage. Les tanins souples et fondus accompagnent la longue finale de ce vin rouge bien structuré.

ACCORD METS-VIN | *Epicé et structuré*

Viandes rouges grillées, légumes grillés, plats épicés de la cuisine méditerranéenne ou, plus classiquement, avec des fromages à pâte dure affinés.

Coquillade *Blanc*

Vin issu de l'agriculture biologique

Alliant vigueur et élégance délicate, notre Coquillade Blanc, connu auparavant sous le nom Solale Blanc, offre grâce aux amphores et aux barriques un beau potentiel et une tension géniale en bouche. C'est un vin blanc qui laisse transparaître son terroir.



AOP Ventoux

CÉPAGES

95% Roussanne

5% Grenache Blanc

TERROIR

Sol calcaire altéré à forte teneur en fer, bas-fonds constitués de matériaux issus de l'érosion, enrichis de couches alluviales généralement oxydées. Ponctuellement sableux à argilo-sableux.

ÉLABORATION

Vendange manuelle sélective, petits contenants. Réfrigération des raisins pendant la nuit dans un conteneur frigorifique. Pressurage de raisins entiers, fermentation en amphores et en barriques de 500L, élevage de neuf mois sur lies, une filtration unique à la terre de diatomée, puis mise en bouteille.

PROFIL AROMATIQUE | *La passion au palais*

Jaune d'or clair, marqué par la figue et le melon, beaucoup de pêche, une pointe de pêche blanche et des agrumes. Intensif et très racé en bouche. Belle fraîcheur, poire et melon jaune, miel fin. Texture puissante avec une structure saline et une minimale touche de bois. Cuvée d'une subtile massivité avec une longue finale.

ACCORD METS-VIN | *Vigueur et élégance*

Un accompagnement précieux pour les poissons plats, tels que turbot au beurre blanc, bar en croûte de sel, ou bien une pintade à la crème de morilles, voire simplement une bonne ratatouille, un brie de Meaux affiné, un camembert fermier ou du taleggio.

Coquillade *Rosé*

Vin issu de l'agriculture biologique

Connu auparavant sous le nom Solale Rosé, ce *rosé pour gourmets* marque des points par son crémeux. Un compagnon de repas génial, parfait pour accompagner la cuisine méditerranéenne.



AOP Ventoux

CÉPAGES

95% Syrah

5% Grenache

TERROIR

Sol calcaire altéré à forte teneur en fer, bas-fonds constitués de matériaux issus de l'érosion, enrichis de couches alluviales généralement oxydées. Ponctuellement sableux à argilo-sableux.

ÉLABORATION

Vendange manuelle sélective, petits contenants. Réfrigération des raisins pendant la nuit dans un conteneur frigorifique. Pressurage de raisins entiers sur plusieurs heures. Fermentation en amphores et en barriques de 500L, élevage de neuf mois sur lies, une filtration unique à la terre de diatomée, puis mise en bouteille.

PROFIL AROMATIQUE | *Le rosé pour les gourmets*

Une couleur d'un rosé foncé. Marqué par la framboise et des notes d'épices de Provence. Fraises et mûres sucrées. Arômes de cerises et d'olives noires. Une acidité douce, mais fraîche et bien intégrée. Texture puissante et salinité.

ACCORD METS-VIN | *Exigeant et charmant*

Ce rosé haut de gamme accompagne avec qualité et perfection coquillages et crustacés, des sauces au safran, un risotto fin aux cèpes et au safran, des cœurs d'artichauts grillés, des agnolotti del plin, des bleus doux au lait cru tels que Gorgonzola piccante ou Bleu d'Auvergne.

Coquillade *Rouge*

Vin issu de l'agriculture biologique

D'une robe rouge foncé, méditerranéen et délicat – notre Coquillade Rouge est *un vin rouge par excellence*, avec un beau potentiel de maturité.

Chaleureux et harmonieux, il incarne le terroir du Ventoux.



AOP Ventoux

CÉPAGES

52% Grenache

48% Syrah

TERROIR

Sol calcaire altéré à forte teneur en fer, bas-fonds constitués de matériaux issus de l'érosion, enrichis de couches alluviales généralement oxydées. Ponctuellement sableux à argilo-sableux.

ÉLABORATION

Vendangés à la main tôt le matin dans de petites caisses, égrappés après une nuit passée dans un conteneur réfrigéré, triés et envoyés dans des cuves en inox pour la macération et la fermentation alcoolique à température contrôlée avec les levures indigènes. L'extraction de la couleur se fait par immersion douce et par débordement. Le vin est ensuite élevé pendant 18 mois en tonneaux et en œufs en béton, fermentation malolactique.

PROFIL AROMATIQUE | *Le rouge par excellence*

Robe rouge foncé avec des reflets bleu-violet. Prune et mûres. Nez fin et délicat, fruité, très intense et aromatique, avec des arômes de cerise et de baies rouges, mais aussi de sous-bois et de prunelle. Richesse et densité. Tannins fermes et mûrs. Garrigue et olives noires. Richesse méditerranéenne et exotisme chocolaté doublés d'une acidité fine et fraîche. Un vin aux gorgées extrêmement savoureuses, chaud et harmonieux.

ACCORD METS-VIN | *La perfection du terroir*

Excellent compagnon pour les belles pièces de bœuf ou d'agneau grillés, mais aussi pour les pâtés et les tartes aux morilles et aux truffes, les grands rôtis braisés de la cuisine classique, le lièvre ou les volailles telles que faisan ou perdrix. Les fromages affinés au lait cru de vache ou de chèvre complètent l'éventail des plaisirs.

Coquillade *Rubis*

Vin issu de l'agriculture biologique

Rouge sombre et profond, notre Coquillade Rubis est un vin de liqueur et élégant issu du cépage Caladoc, dont la douceur naturelle, la structure et le fruit évoquent le porto.



AOP Ventoux

CÉPAGES	100% Caladoc
TERROIR	Âge moyen des vignes : 25 ans, sur du calcaire altéré à forte teneur en fer, qui donne aux sols leurs couleurs ocres caractéristiques.

ÉLABORATION

Vendangés à la main dans de petites caisses, les raisins sont égrappés après une nuit passée dans un conteneur réfrigéré. Ils sont ensuite triés manuellement et envoyés dans des cuves inox pour la macération et la fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures indigènes. Comme pour un vin de liqueur classique, la fermentation est stoppée par mutage, ajout d'alcool vinique, afin de préserver le sucre résiduel du raisin. Le vin est ensuite élevé pendant 12 mois en barriques et en tonneaux.

PROFIL AROMATIQUE

Ce vin d'un rouge rubis foncé déploie une explosion d'arômes de fruits rouges et noirs : cerises amarena, groseilles rouges, mûres, prunelles et prunes s'accordent pour un effet envoûtant. En bouche, la sensation d'onctuosité s'accompagne d'une sucrosité bien intégrée, dévoilant des notes de chocolat, de prune et de mûre. Un vin de liqueur qui enthousiasme avec ou sans accompagnement.

ACCORD METS-VIN

Ce vin accompagne à merveille les plats à base d'agneau comme un tajine, et se marie parfaitement avec des fromages à pâte persillée, du foie gras ou des desserts à base de chocolat noir. Mais c'est également un réel plaisir de le déguster seul.

Rosé *Pétillant*

Nous avons toujours souhaité proposer une boisson sans alcool à base de nos vins.

Un grand merci à *Kolonne Null* qui a créé pour nous ce vin pétillant sans alcool en se basant sur une technique sophistiquée et de haute qualité.



ÉLABORATION

Les vins que nous utilisons pour notre Rosé Pétillant ont été soigneusement sélectionnés dans notre cave. C'est surtout dans nos vins rosés que nous trouvons deux aspects importants pour la désalcoolisation : une faible acidité ainsi qu'une palette d'arômes large et variée. Il est également préférable que les vins contiennent peu de sulfites. Lors de la désalcoolisation, l'alcool est retiré du rosé initial sous vide. Ce faisant, la température du vin reste pratiquement inchangée.

Les composants sensibles sont conservés et la précieuse couleur à la fois élégante et subtile du vin est préservée. Du gaz carbonique naturel est ajouté au cours d'un second procédé délicat. Cette boisson étant légalement commercialisée en tant que produit alimentaire et non plus comme un vin, elle doit mentionner une date limite de consommation et lister les informations nutritionnelles.

PROFIL AROMATIQUE | *À apprécier sans souci*

Notre Rosé Pétillant est sans alcool, clair, avec une fine note fruitée, une amusante légèreté et la douceur délicate des baies rouges.

ACCORD METS-VIN | *Le plaisir au verre*

C'est un vin de plaisir, servi à l'apéritif ou pour accompagner une cuisine légère et estivale, qui donne envie de boire un deuxième verre sans souci.

Domaine de la Coquillade

Domaine de la Coquillade
Chemin de la Coquillade
84400 Gargas, France

+33 (0) 490 74 54 67
www.vignobles-coquillade.com

Siège social
SARL Vignobles de la Coquillade
Hameau de la Coquillade
84400 Gargas

Caveau & Bar à vins
Vignobles de la Coquillade Aureto
60A, Chemin des Lièvres
84220 Gault

Propriétaire	Famille Rihs	
Direction	Claudia Otremba	
Œnologue	Aurélie Julien	
Conseil œnologique	Frank John	
Surface	30 hectares	
Région viticole	Vallée du Rhône, principalement AOP Ventoux	
Production	100.000 bouteilles	
Assortiment	11 vins 1 boisson sans alcool	
Cépages principaux	Syrah Noir	24%
	Grenache Noir	24%
	Caladoc	11%
	Cinsault	9%
	Grenache Blanc	9%
	Chenanson	6%
	Viognier	6%
	Roussanne	4%
	Mourvèdre	4%
	Marsanne	2%
	Marselan	1%
Durabilité	Certifié AB Agriculture Biologique Action en faveur du climat	

LA COQUILLADE – UNE RENAISSANCE

Domaine de la Coquillade



www.vignobles-coquillade.com