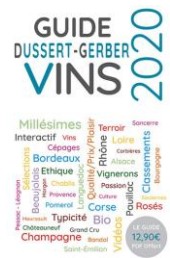




- HVE porte sur 4 thématiques :
- * La préservation de la biodiversité
 - * La stratégie phytosanitaire
 - * La gestion de la fertilisation
 - * La gestion de la ressource en eau
- Pour plus d'informations [cliquez ici](#) et [là](#)



Domaine certifié **HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE (HVE)** depuis 2017



HAUTES PIERRES BLANC 2017

Concours des Grands Vins de Mâcon 2019



Médaille d'Argent

Guide Bettane et Desseuve 2020

[14/20](#)

« Vin sur les fruits (poire) avec notes épicées en finale : à l'apéritif ou pour le repas »

Guide Gilbert et Gaillard 2020



Médaille d'Or

« Robe or, lumineuse. Nez de miel de fleurs, d'épices douces, de fruits secs, présence pierreuse. Bouche complexe, tout en finesse, matière dentelée délicate, parfums expressifs et suaves. De beaux amers en finale alliés à des notes de miel. Beau vin. »

Guide Dussert et Gerber 2020

[♥♥♥♥ prix excellence](#)

Le Prix d'Excellence ♥♥♥♥ : De grandes valeurs sûres, dans toute la gamme, dans le Guide depuis longtemps

« Le Ventoux Hautes Pierres Blanc 2017 est franc, fleuri et persistant, avec ces notes d'agrumes, un vin qui allie fraîcheur, souplesse et gourmandise (12,90 €) »

HAUTES PIERRES BLANC 2018

Guide Hachette 2020

[2 étoiles*](#)

« Valeur sûre de l'appellation Ventoux, ce domaine de 12 hectares est situé au cœur du Parc Naturel Régional du Luberon. Conduit depuis 2006 par Michèle et Patrick Folléa, il tire son nom du célèbre roman de Margaret Mitchell « Autant en emporte le vent »

Le domaine fait son retour dans le guide avec ce grand blanc (Roussanne, Grenache Blanc) vinifié et élevé en fûts. Fleurs blanches, mirabelle, notes briochées, amande, miel, le nez séduit. Grâce à l'attaque, très complexe, foisonnante d'arômes, avec toute la palette perçue à l'olfaction et une touche d'évolution en sus, la bouche impressionne par sa très belle acidité qui confère à l'ensemble un équilibre singulier et remarquable. Beau vin de repas (viande blanche et poissons crévés) dont la structure devrait l'emmener assez loin dans le temps. »

TERRE D'OCRES BLANC 2018

Guide Bettane et Desseauve 2020

[13.5/20](#)

« Un blanc sur les fruits blancs mûrs (pêche), très agréable en début de repas »

Guide Dussert et Gerber 2020

♥♥♥♥ [prix excellence](#)

« Sympathique Ventoux Terre d'Ocres Blanc 2018, 70% Grenache blanc et 30% Clairette, typé comme on les aime, tout en rondeur, c'est un bel équilibre entre la fraîcheur, la rondeur et le fruité, tout en charme, d'une grande richesse aromatique »

Guide Gilbert et Gaillard 2020

« Robe or pâle, brillante. Nez s'ouvrant sur les fruits blancs (pomme, poire), discrète note d'épices douces. Bouche sur le fruit, dotée de fraîcheur, d'allant. Un Ventoux blanc accessible, pour apéritif. »

HAUTES PIERRES ROUGE 2015

Guide Dussert et Gerber 2020

♥♥♥♥ [prix d'excellence](#)

« Le Hautes Pierres Rouge 2015, qui reflète parfaitement son terroir, a ce nez complexe d'épices, de fruits noirs, la bouche est riche où l'on retrouve les fruits noirs exprimés par le nez, de garde. »

Guide Gilbert et Gaillard 2020



[Médaille d'Or](#)

« Robe soutenue, reflets grenat. Nez grillé sur fond de fruits à noyau (prune, bigarreau). Bouche à l'attaque fruitée, de la puissance, de la tenue, une finale qui s'oriente vers un registre mûr et végétal. A boire. »

HAUTES PIERRES ROUGE 2016

Concours des Grands Vins de Mâcon 2019



[Médaille d'Or](#)

TERRE D'OCRES ROUGE 2018

Guide Hachette 2020

[1 étoile*](#)

« Tout est léger et friand dans ce rouge qui n'a pas vu de bois, la robe d'un rubis très pâle, le nez alerte et floral, la bouche souple, digeste et fraîche. Rouge de soif et de barbecue »

Guide Dussert et Gerber 2020

♥♥♥♥ [prix d'excellence](#)

« Très agréable Ventoux Terre d'Ocres Rouge 2018, 40% Grenache noir, 20% Carignan et 40% Syrah, un vin au nez est très élégant, subtil mélange d'épices et de fruits noirs avec des nuances de violette, d'une belle longueur en bouche, un vin charpenté avec des tanins présents mais fins. »

Guide Gilbert et Gaillard 2020

« Robe peu concentrée, reflets rubis. Nez sur les fruits rouges et noirs frais. Bouche souple, tendre, d'une belle présence sur le fruit frais. Un Ventoux facile d'accès, léger, pour viande grillée. »

TERRE D'OCRES ROSE 2018

Guide Gilbert et Gaillard 2020

« Robe rose pâle. Nez un peu réservé, évoquant le bonbon aux fruits rouges, les épices douces. Bouche souple, fraîche et fruitée, agréablement simple, conviviale. Pour apéritifs estivaux. »

Guide Dussert et Gerber 2020

♥♥♥♥ [prix d'excellence](#)

« Savoureux IGP Vaucluse Terre d'Ocres Rosé 2018, 50% Grenache noir, 30% Carignan et 20% Syrah, sur la gourmandise, de belle teinte, aux notes de fruits frais, souple et vif à la fois. »

MI-FIGUE MI-RAISIN ROUGE - Vin moelleux



Médaille d'Or

Concours Vignerons Indépendants 2019

Guide Gault et Millau Vins

« Nez soyeux et racé de pruneau, de bigarreau et de vanille. Le plaisir se décuple en bouche sur des notes sucrées de baies noires tanniques. A déguster sur un fondant au chocolat noir par exemple. »

MI-FIGUE MI-RAISIN BLANC - Vin moelleux

Guide Gault et Millau Vins

« Le nez, tendre et élégant, offre une fragrance de fruits blancs miellés et de pâte de coing. La bouche apparaît droite et délicate, dans un ensemble harmonieux.

Une cuvée singulière qui porte bien son nom tant les notes de figue (sucre et acidité de la pulpe) et le début de rancio du raisin, teinté de rafle mûre se conjuguent et se renvoient des saveurs fumées et boisées alternatives et complémentaires. »

ECLAT(S) DE TARA - Vin effervescent blanc



Médaille d'Or

Guide Gilbert et Gaillard 2019

« Robe jaune clair brillant. Nez discret associant fruits blancs et notes florales. Bouche aérienne construite autour d'une solide vivacité. On y retrouve un agréable fruité croquant (pomme, coing) exprimé clairement. Une cuvée agréable pour l'apéritif. »

Guide Dussert et Gerber 2019

♥♥♥♥ [prix d'excellence](#)

« Et cette cuvée Éclat(s) de Tara blanc, vin effervescent, méthode traditionnelle, 50% Clairette et 50% Grenache blanc. Jolie mousse, une bulle agréable, idéal sur des macarons »

Guide Gault et Millau Vins

« Robe cristalline et bulle fine persistante. Le nez s'exprime sur les fruits à chair blanche et des notes crayeuses. La bouche, ample, accueille une vivacité soutenue... »