La Vieille Ferme

La Vieille Ferme Luberon Blanc 2010

Unanimement reconnu comme un rapport qualité-prix exceptionnel (y compris récemment par le célèbre Wall Street Journal), La Vieille Ferme Blanc est l'archétype des bons blancs du Rhône. Fruité, souple et friand, il conserve néanmoins une belle chair.

PRÉSENTATION

Si vous aimez les vins Blancs de plaisir, c'est le vin idéal à l'apéritif ou sur une cuisine simple.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2010, ou l'association de toutes les conditions nécessaires à la production d'un millésime exceptionnel.
Les fortes précipitations du printemps ont laissé place à un été très chaud, suivi par un été Indien, idéal pour la période des vendanges.
De ce millésime, sortent des vins très équilibrés, aux notes de fruits intenses et d'une grande finesse.

SITUATION

Situé en grande partie dans le parc régional du Luberon, à égale distance d'Avignon, Aix en Provence et Manosque. Altitude moyenne du vignoble 300 mètres. Zone tardive.

TERROIR

Alluvions anciennes à cailloux plats ou ronds, marne calcaire, quelques zones dites en collets du Luberon, c'est à dire caillouteuses et plus près de l'argile, qui sont des coulées du diluvium alpin.

ÉLEVAGE

Filtration en présence de gaz carbonique. Foulage des raisins blancs et pressurage pneumatique, collage en moût et réfrigération. 90% de la cuvée est fermentée en cuve, 10% en pièces neuves « avec batonnage ».

CÉPAGES

Bourboulenc, Grenache blanc, Ugni blanc, Vermentino

SERVICE

8°C sur hors-d' uvres, buffet froid et entrée classique.

DÉGUSTATION

Aspect : Brillant, jaune primevère à fond vert.
Nez : Fruit vert, de froment, de noisette.
Saveur : Douce, délicate, champêtre, aromatique.

PRESSE & RÉCOMPENSES

"La Vieille Ferme 2010, Luberon, France. A fascinating blend of Southern French white grapes that gives a honeysuckle and herbal effect which goes wonderfully with food."
Yorkshire Post, 20/10/2011

La Vieille Ferme
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. +33 (0) 4 90 11 12 00 - post@lavieilleferme.com
lavieilleferme.com/

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

"Imaginez le tableau d'un grand artiste qui, au musée, monopolise toute votre attention et qui vous imprègne tellement que vous entrez presque dans la toile, où vous vous fondez dans l'action. Seulement ici nous ne sommes pas au musée, mais bien dans la réalité! On entend déjà les grillons du Luberon répéter leur cricri, les herbes aromatiques faire une montée en puissance et le soleil chaud enrichir un fruité qui sent bon l'été. L'ensemble est d'une rondeur soulignée par une légère acidité, avec une jolie matière consistante et parfumée qui se termine sur une fine touche de noisette. Servir bien frais avec un gratin d'aubergines."
Guide Aubry 2011

"Ce blanc là sait tout faire, et son rapport qualité-prix est rêvé. Assemblage de Vermentino, Brenache blanc, Roussanne, Ugni blanc et Bourboulenc, il reste simple et efficace pour tenir le gingembre. Un fruit délicat, une bouche comme une friandise, un joli gras et une fine structure. Issu d'une gamme soignée, il est produit par l'équipe du Château de Beaucastel à partir de raisins sélectionnés. En rouge ou en Blanc, l'étiquette est devenu un must de la Vallée du Rhône."
Cuisine et Vin de France, 01/10/2010

Wine Spectator

86/100
"Bright and crunchy, with tasty lime and kiwitfruit notes, followed by a tanguy green fig edge on the finish. This white shows good regional typicity."
Wine Spectator, 01/10/2010

"Perhaps the most appealing La Vieille Ferme Blanc bottling we've yet tasted, showing clean, medium color and offering pretty white peach, lanolin and mineral flavors and aromas. Full bodied, with good cut and length, this pairs well with a variety of chicken and seafood dishes."
Gang of Pour Blog, 12/09/2011

***
"Parfumé comme il se doit, assez vineux. Bon an mal an, c'est l'un des bons vins distribués dans l'ensemble du réseau."
Guide Phaneuf 2012, 24/10/2011

Robert Parker WINE ADVOCATE

86/100
"The 2010 Cotes du Luberon (a blend of equal parts Vermentino, Ugni Blanc and Grenache Blanc) offers a lot of wine for less than $10 a bottle. Fresh, perfumed, crisp, dry and light-bodied with plenty of character, it is a delicious aperitif/bistro quaffing white to enjoy during its first 12 months of life."
Wine Advocate, 01/10/2011

"Superb grenache blanc aroma of stone fruit, peach an subtle spice fresh and crisp, with a handsome finish that's just a tad astringent, so works well with seafood. Often discounted. A great value !"
Dan's Berger Vintage Experiences, 26/01/2012

87/100
"Pale yellow. Lemon, green apple and mint on the high-pitched nose. Dry and wiry, with good clarity to its citrus and orchard fruit flavors. Finishes with moderate length and refreshing bite. On the simple side but there's a lot of clean, juicy fruit here, and you can't deny the bang for the buck, especially in magnum. This would be an outstanding glass pour or carafe wine at a restaurant."
Josh Raynolds, 23/05/2012

88/100
"A perfect summer white that's crisp, clean, and refreshing, the 2010 La Vieille Ferme Luberon Blanc delivers loads of citrus and golden fruits, hints of flowers, and orange blossom to go with a medium- bodied, crisp palate that has loads of juicy acidity and minerality on the finish that keeps you coming back for another sip. Buy this by the case, and drink it over the coming 1-2 years."
The Rhone Report, 11/03/2012

La Vieille Ferme
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. +33 (0) 4 90 11 12 00 - post@lavieilleferme.com
lavieilleferme.com/

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

****

"Round and fruity in style, this is an appealing, full bodied blend with pear, lemon peel, apple, and roasted nut aromas/flavors. Fine value."

Restaurant Wine

La Vieille Ferme
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. +33 (0) 4 90 11 12 00 - post@lavieilleferme.com
lavieilleferme.com/

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