

Coups de Cœur Conseil Départemental 2015



**Rosé : AOC Ventoux 2014 – c -
Cuvée Saint Auspice**

CAVE SYLLA
84400 APT
Tel : 04 90 74 05 39
sylla@sylla.fr
www.sylla.fr

La coopérative

La cave Sylla se situe à Apt dans le Parc Naturel Régional du Luberon à 50 km à l'est d'Avignon et 70 km au nord de Marseille. Le vignoble se trouve dans un environnement protégé entre deux massifs calcaires : le Mont Ventoux et le Luberon, formations des Préalpes reconnues réserves de biosphère par l'Unesco.

La Cave Sylla doit son patronyme à un quartier du village de Saint Saturnin les Apt, nommé ainsi en référence au général romain Sylla venu conquérir nos contrées.

En 1925, les viticulteurs du Pays d'Apt, comme nombre de leurs collègues du sud de la France, ne supportaient plus d'être asservis aux acheteurs de raisins frais qui faisaient la pluie et le beau temps, pendant les vendanges, sur le marché d'une matière première périssable.

Les fondateurs de la Cave, marqués par la première guerre mondiale ont inventé avant l'heure l'idée de commerce équitable en créant la « coopérative ». Nos valeurs de juste rémunération du travail de tous et de plaisir du consommateur ont toujours été, depuis, au cœur de l'engagement des Hommes et des Femmes de Sylla qui ont pris soin de notre vignoble et de nos vins.

Dans les années 1970, les vignerons de Sylla jusqu'alors fournisseurs exclusifs des négociants en vin, ont décidé de faire connaître leur savoir-faire aux consommateurs. Ils ont créé une gamme de produits à leur marque « Les Vins de Sylla » distribuée dans des boutiques spécialisées dont la principale est située à Apt, attenante au site de vinification.

De cette vision de leur avenir est née la conviction qu'en faisant connaître et apprécier l'expression des différents terroirs des Villages du Pays d'Apt, vignerons et consommateurs trouveront leur satisfaction respective.

Aujourd'hui, les vins signés « Sylla, Vignobles en Pays d'Apt » sont le fruit de ce lent travail de mise en valeur par les vignerons de plus de 1000 hectares de vignes. Chaque parcelle est identifiée et fait l'objet d'un suivi technique adapté.

Ainsi, nous avons traversé le 20ème siècle. Les hommes et les femmes qui conduisent et vinifient nos raisins aujourd'hui sont les artisans de nos particularités.

Respecter la nature du Parc Régional du Luberon, faire vivre dignement les vignerons, satisfaire le goût et la curiosité des consommateurs sont les engagements de Sylla sans cesse renouvelés.

De la vigne à la cuve: coordination de la vendange

Avec une surface de 1200 ha de vignes et 180 viticulteurs, l'une des opérations les plus complexes consiste à programmer les apports de vendange en cuverie. Le travail de fond sur le vignoble, notamment la classification et la traçabilité des parcelles donne ses fruits à ce moment-là :

- Les raisins issus de parcelles d'un même cépage, cultivés par des viticulteurs différents mais classés dans une même sélection et ayant la même maturité seront vinifiés ensemble dans une cuve.

- Les cépages sont vinifiés séparément afin de respecter les maturités. En effet, d'une façon générale, la syrah est mûre avant le grenache qui est mûr avant le carignan.

Quelques chiffres clés

Sylla c'est 180 viticulteurs répartis sur 20 communes et 2 départements, 18 salariés permanents ; une production variant entre 54 000 et 60 000 HL dont 70 % de rouge, 25 % de rosé, 5 % de blanc, soit 45 % en AOC Ventoux, 10 % en AOC Luberon, et le reste du volume en IGP Vaucluse.

La cuvée

Du fait des sols caillouteux, "les Ventoux" sont des vins riches et équilibrés ayant une tenue remarquable au vieillissement. L'originalité des sables ocreux typiques de notre région donnent également des vins très typés, aromatiques et généreux.

Robe : rose aux reflets violines.

Nez : intense et harmonieux avec des notes de fraises, de « bonbons anglais » et de fleurs.

Bouche : attaque gourmande et ronde, croquante avec des arômes de fruits rouges (framboises, fraises, grenadine) et de friandises.

Service : 12°C.

Accompagnement : avec un carri de poulet, du flétan au four ou un mille-feuille à la framboise.

Caractéristiques : Belle robe rose pâle aux reflets argentés. Belle brillance. Nez sur le fruit et les agrumes. Bien équilibré, belle rondeur.