



Domaine La Collière

GEORGES PERROT
VIGNERON

Tout commence en 1991, année durant laquelle Georges rencontre sa femme Delphine.

Il commence sa carrière en 1993, en travaillant dans le vignoble de son beau-père.

Ce dernier lui transmet tout son savoir-faire, sa rigueur et surtout sa passion de la culture de la vigne.

En l'an 2000, Georges se retrouve à la tête d'une exploitation de 15 ha dont il continue de livrer les raisins à la cave coopérative.



En 2002, un ami vigneron, lui loue son ancienne cave, et Georges commence à vinifier 5 ha de Côtes du Rhône. Ainsi né le Domaine La Collière.

Georges Perrot travaille avec rigueur : une sélection sévère des raisins qui entrent dans la cave, élaboration d'un vin dans le respect de l'environnement, vinification traditionnelle, permettent d'obtenir, dans un 1^{er} temps, des Côtes du Rhône aux arômes subtils et à la texture délicate.

En 2004, Georges Perrot vinifie son 1^{er} Rasteau, appellation classée en cru en 2010.

En 2008, au départ en retraite de son beau-père, Georges reprend et vinifie la totalité des 20 ha qu'il possédait.

Georges continue de mûrir ses projets et souhaite travailler dans sa propre cave. C'est ainsi qu'en 2017, il entame la construction de sa propre cave. Celle – ci sera terminée au début de l'année 2018 et il peut donc vinifier son 1^{er} millésime dans cette nouvelle cave.

En 2019, il crée sa cuvée de vin effervescent et prend en charge 10 ha supplémentaires, qui porte le domaine à 30 ha aujourd'hui.

Ces 30 ha permettent d'élaborer la gamme suivante :

- 1 Vin de France Rouge
- 1 IGP Vaucluse Blanc
- 1 Côtes du Rhône Rouge et Blanc
- 3 Rasteau Rouge
- 1 Vin Doux Naturel Rouge et Blanc
- 1 Vin effervescent



La prochaine étape est la certification en bio.



Domaine La Collière

GEORGES PERROT
VIGNERON

Les Bergeronnettes 2019

CÔTES-DU-RHÔNE BLANC



Cépage(s) :

70% Grenache Blanc + 30% Clairette.

Vinification :

Vendange manuelle permettant un tri sélectif.
Long pressurage en grappe entière.

Élevage :

30% de la cuvée est vinifiée et élevée en demi-muids.

Dégustation :

Belle robe jaune or aux reflets argentés. Le vin est lumineux et brillant. Au nez, d'emblée, des arômes puissants et volubiles se développent. Pêche jaune, mirabelle, et gelée de coing se partagent le premier nez. Suivent ensuite des notes plus florales rappelant le genêt et la fleur d'acacia ; plus douces et aériennes ces notes donnent un côté charmeur et renforcent l'impression d'élégance que l'on souhaite donner à cette cuvée. En finale, une touche fraîche témoigne de la volonté de récolter assez tôt pour préserver l'acidité naturelle et permettre d'apporter la complexité nécessaire à cette belle cuvée.

Accord mets & vins :

La bouche ne déçoit pas et prolonge l'idée d'élégance et de finesse. L'équilibre entre sucrosité et fraîcheur ainsi que les arômes perçus en rétro-olfaction, fruités et aériens, donnent un ensemble harmonieux et complet. Une touche exotique et fraîche rend enfin le vin sapide. On ouvrira cette bouteille sans tarder sur des asperges, en apéritif, des poissons de rivière, des volailles terre / mer.

Température de service : 12°C | 54°F



Domaine La Collière

GEORGES PERROT
VIGNERON

Clairmentino 2019

I.G.P. Vaucluse Blanc



Cépage(s) :

95% Vermentino + 5% Clairette.

Vinification :

Vendange manuelle permettant un tri sélectif.
Long pressurage en grappe entière.

Élevage :

60% de cuve inox et 40% en fût pendant huit mois.

Dégustation :

Robe jaune or aux reflets argentés, le vin est lumineux et brillant. Ce qui frappe d'emblée c'est la fraîcheur aromatique intense, animée dès l'ouverture par des notes de citrons confit, de bergamote et de cédrat. A ce registre d'agrumes se mêlent agréablement des notes tout aussi fraîches d'anis vert et de fenouil. Frais et aérien à la fois, des arômes de fleur blanche rappelant l'acacia ou le muguet viennent compléter un bouquet déjà fort plaisant.

Accord mets & vins :

L'attaque en bouche est franche et énergique. La pointe acidulée associée à une touche gourmande, emplie de sucrosité, rappelle le caractère charmeur que l'on souhaite révéler dans cette cuvée. A ouvrir sans attendre en apéritif, sur des agapes festives et estivales, des pissaladières, des salades composées. Il accompagnera aussi très bien vos plateaux de fruits de mer et coquillages.

Température de service : 12°C | 54°F

Esprit d'Argiles 2017

RASTEAU



Cépage(s) :

90% Grenache + 10% Syrah.

Vinification :

Vendange manuelle permettant un tri sélectif, éraflage en totalité. Environ 21 jours de cuvaison avec deux délestages.

Élevage :

Deux hivers en cuve béton brut.

Dégustation :

La robe rouge grenat aux reflets violines très limpide et brillante donne déjà le ton. Le nez est instantanément explosif avec une forte présence de petits fruits rouges frais. Après aération, les notes de fruits rouges prennent encore de l'ampleur, puis les épices douces comme la cannelle et la cardamome, le poivre gris dominant ; puis les fruits noirs finissent de compléter la palette aromatique. Une belle complexité.

Accord mets & vins :

La bouche ne déçoit pas ; dès l'attaque, la souplesse domine. Les arômes d'épices douces prolongent les perceptions du nez. De très beaux tanins apportent du velouté et donnent du relief en milieu et en fin de bouche. La finale est longue et présente un bel équilibre, sans lourdeur. Ce vin très délicat et suave peut s'ouvrir dès à présent et jusqu'à 10 ans, si l'on préfère que dominent les notes épicées. On l'associera alors à des viandes rouges, un agneau grillé aux herbes ou un lapin rôti.

Température de service : 15°C | 59°F



Domaine La Collière
GEORGES PERROT
VIGNERON

Les Touillères 2019

RASTEAU

Cépage(s) :

Grenache 60% Syrah 17% Carignan 15% Mourvèdre 8%

Vinification :

Vendange manuelle permettant un tri sélectif.
Remontage à l'air et délestages pour extraire en finesse.

Élevage :

Cuve béton brut durant un hiver, permettant une micro-oxygénation afin de polir les tanins.

Dégustation :

Belle robe rouge cerise aux reflets rubis. Éclatante et profonde, la robe témoigne déjà d'un caractère massif et puissant. C'est effectivement l'impression qui se dégage d'emblée du nez ; très volubile et délicate cette cuvée d'assemblage est à la fois fruitée et racée. Une farandole de fruits rouges et d'épices se partagent le premier nez. Ils laissent ensuite rapidement la place dès l'agitation à un bouquet plus complexe où se mêlent poudre de cacao, réglisse, bâton de cannelle, benjoin et résine ... avec une note subtile qui laisse penser à quelque chose de minéral.

Accord mets & vins :

En bouche, cette sensation d'équilibre entre une minéralité diffuse et une gourmandise tendre et suave est bienvenue. Les tanins présents mais soyeux donnent une belle impression de relief, sans agressivité. En finale, les arômes d'épices renforcent l'harmonie et donnent de l'allonge. On ouvrira cette bouteille dans les 8 ans en accompagnement de viandes grillées ou marinées, de plats relevés.

Température de service : 12°C | 54°F



Vin Doux Naturel Rasteau Grenat 2019

**Cépage(s) :**

100 % Grenache.

Vinification :

Vendange manuelle et en caisse permettant un tri sélectif. Eraflage 100 %, léger foulage, un remontage à l'air par jour, mutage à une densité comprise entre 1037 et 1040 avec un apport d'alcool pur vinique à 96 % à 10 %, ensuite macération d'environ trois semaines et demie. Décuvage en fonction de la dégustation puis assemblage de jus de goutte et de jus de presse.

Élevage :

100% cuve inox.

Dégustation :

Très belle robe pourpre aux reflets violines, brillant et lumineux. Dès l'ouverture, le nez est expressif et s'ouvre sur des fruits mûrs rappelant la fraise et la grenade. La fraîcheur du fruit témoigne encore de sa prime jeunesse et rappelle les heures de vinification, en pleine vendanges. A l'aération, des notes d'épices plus subtiles renforcent la complexité. Quelques touches de moka, de poudre de cacao et d'encens, de résine prolongent agréablement l'expression aromatique.

Accord mets & vins :

En bouche, la sensation de douceur est immédiate mais rapidement balancée par une fraîcheur bienvenue. Ce vin doux est en bel exemple d'équilibre et de maîtrise car l'harmonie perçue illustre pleinement la force, la suavité et l'énergie. On l'ouvrira dès lors sans attendre en apéritif ou sur des desserts chocolatés, des tâtins de fruits pour profiter de son côté charmeur ou alors plus tard, dans quelques années, comme un digestif.

Température de service : 17.5°C | 62.6°F



Domaine La Collière

GEORGES PERROT
VIGNERON

Au Clair de la Bulle 2019

Vin de France Méthode Ancestrale blanc



Cépage(s) :

100% Vermentino.

Vinification :

Vendange manuelle permettant un tri sélectif.

Long pressurage en grappe entière.

Méthode ancestrale : la prise de mousse est faite uniquement avec le moût du Vermentino du domaine.

Élevage :

Elevage neuf mois sur lies fines pour exprimer toute la complexité du cépage.

Dégustation :

Beau vin jaune d'or à reflets vert pale. Les bulles sont fines et le cordon léger. Beaucoup de fraîcheur se dégage avec des odeurs de menthol, de zeste d'agrumes et de poire fraîche.

Le Vermentino, quel cépage magique.

Après la fraîcheur l'élégance et le raffinement avec de subtiles notes de vanille, de Rhum et de tilleul.

Accord mets & vins :

La bouche est fraîche, tendue mais aussi complexe avec une avalanche d'arômes variés passant de la fleur blanche au Kiwi, du raisin sec à l'abricot frais. La finale est épicée, faite de poivre blanc et de thym. L'ensemble vous régalerà de l'apéritif au menu, à base de saint Jacques ou de foie gras poêlé.

Température de service : 12°C | 54°F



Domaine La Collière

GEORGES PERROT
VIGNERON

Cuvée Oubliée 2018

Vin de France rouge

Cépage(s) :

100 % mourvèdre

Vinification :

Vendange manuelle permettant un tri sélectif. Quelques remontages à l'air, cuvaison dix-huit jours.

Élevage :

100% demi-muid de 600l pendant 18 mois.

Dégustation :

Très belle couleur pourpre aux reflets rubis, la robe est d'un bel éclat. Le nez arbore rapidement et fièrement des notes de fruits noirs, de confitures qui mijotent, de cacao avec une touche légèrement torréfiée. Agréables et aériens ces arômes laissent rapidement la place à des notes plus poudrées, d'encaustique, de térébenthine, d'herbe sèche et de cailloux frappés. Le bouquet est complexe et s'exprime pleinement, offrant déjà toute la richesse d'un cépage méditerranéen.

Accord mets & vins :

Cette puissance se retrouve en bouche où la richesse des arômes et la fermeté des tanins tendent à créer un édifice solide et de caractère. Non dénuée de charme cette cuvée témoigne, dans un millésime difficile à conduire, la sensibilité du vigneron qui a su potentialiser toutes les qualités des raisins par un élevage doux mais ferme. On n'oubliera pas cette cuvée très longtemps et on l'ouvrira entre amis dans les 10 ans sur des plats mijotés, des plats exotiques, des volailles aux accents du sud.

Température de service : 14°c

