

GRANDS VINS *de Provence*

Par Jean-Richard Fernand - Photographies Hervé Fabre



AUTRETEMPS Editions



Le vignoble entièrement A.O.C. couvre aujourd'hui 30 hectares sur les terres de Rasque, et autant sur d'autres communes de l'appellation. Il produit 50 % de rosés, 30 % de rouges et 20 % de blancs, sous la vigilance de l'œnologue François Malle. Les rendements moyens ne dépassent pas 40 hectolitres/hectare.

Reconnaissables à leurs bouteilles satinées, les vins de Rasque présentent un blanc de blancs 100 % rolle qui macère pendant 6 à 8 heures avant fermentation à basse température de 8 à 10 jours. Le rosé cuvée *Alexandra*, moitié grenache moitié cinsault, est vinifié à l'identique. Le rouge *Pièce Noble* (syrah : 60 %, grenache : 40 %), vinifié traditionnellement pendant 25 à 30 jours, vieillit 8 mois en cuves acier; puis 12 mois en foudres de chêne. La cuvée tricolore *Clos de Madame* est née en 2000

avec le rouge (syrah : 80 %, grenache : 20 %) qui se distingue de la *Pièce Noble* par sa vinification (pigeage manuel sur cuve bois ouverte) et son vieillissement prolongé jusqu'à 18 mois. Nez intense de petits fruits rouges, bouche gourmande aux tanins subtiles, finale de petits fruits confiturés. Le blanc créé en 2006, issu de rolle, est vendangé à surmaturité pour intensifier les arômes de fleurs blanches légèrement iodés. Dernier né en 2007, le rosé présente un assemblage original (syrah et rolle) exprimant des arômes de fraise écrasée et des notes d'agrumes. La nouvelle génération Biancone poursuit l'œuvre entamée avec la même passion. Sophie, l'initiatrice, diplômée d'œnologie et experte en communication, assure la gestion du domaine et les relations publiques, tout en s'impliquant dans les recherches en cave. La voie est ainsi ouverte pour la fratrie...