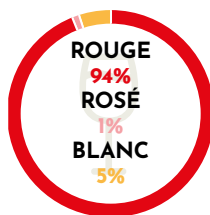




VIGNOBLES
DE LA VALLÉE
DU RHÔNE



AOC VACQUEYRAS



Protégé par les Dentelles de Montmirail qui surplombent le village, le vignoble de Vacqueyras bénéficie d'une diversité de sols et de terroirs qui confèrent à ses vins, une belle richesse aromatique.





VACQUEYRAS

SOLS

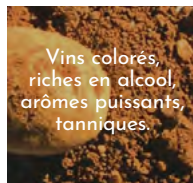
CAILLOUTEUX



SABLES



ARGILEUX



CALCAIRES



CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache



Cinsault
Grenache
Mourvèdre
Syrah



Bourboulenc
Clairette
Grenache blanc
Marsanne
Roussanne
Viognier

NEZ



Cerise
Mûre
Figue



Fruits rouges



Notes florales
Fruits exotiques
Citron

BOUCHE



Charpenté
Finesse



Fraîcheur
Ample



Fraîcheur
Intensité

BRÈVE D'HISTOIRE

« Vaqueyras » en provençal - tire son nom du latin « Valléea Quadreria » qui signifie, vallée de pierres.

Art de vivre et authenticité définissent bien Vacqueyras où les premières traces de culture de la vigne datent du Moyen Age. Le village s'adonnait alors à la polyculture : production d'huile, vignoble, élevage, olivier, mûrier pour l'élevage du ver à soie ... Les terres étaient essentiellement utilisées pour les prés, la vigne et les vergers d'oliviers.

Les premières traces écrites relatives à la culture de la vigne à Vacqueyras datent du Moyen-Age. En 1414, le premier cadastre du Comtat Venaissin indique la présence de vigne sur le village. En 1448, il est fait mention de taxes prélevées sur les récoltes de raisins et de vins.

La vigne a donc toujours été cultivée à Vacqueyras et c'est aujourd'hui la culture primordiale du village avec 1 460 hectares.

CLIMAT



MÉDITERRANÉEN

+ D'INFOS

www.vacqueyras.tm.fr

OU RDV SUR LE CAHIER DES CHARGES INAO

SURFACE DE PRODUCTION 2022

1 474 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2022

45 926 HL



PART DE L'EXPORT

32%

PRINCIPAUX MARCHÉS À L'EXPORT EN 2022



BEL
28%



USA
12%



IRLANDE
11%