



# *Domaine de l'Amauve*

Christian Vœux  
Chemin du Jas  
84110 SEGURET France

## **Présentation**

Le **Domaine de l'Amauve** est une petite exploitation familiale située sur le territoire de la commune de Séguret (à 45 km au Nord d'Avignon), à proximité des vignobles réputés de Rasteau, Beaufort-de-Venise, Gigondas et Châteauneuf-du-Pape.

Ma famille s'est installée à Séguret en 1789 et est propriétaire depuis lors. Mon premier millésime est 2006 et ma production est principalement en AOC Côtes du Rhône Villages Séguret rouge et blanc. Depuis le millésime 2008, j'élabore aussi une cuvée de Vin de Pays de Vaucluse rouge.

Parallèlement, j'ai été pendant 25 ans, le Maître de Chais et l'œnologue du Château Mont-Redon à Châteauneuf du Pape et j'ai maintenant la Direction de domaines viticoles réputés dans la Vallée du Rhône (Château La Nerthe à Châteauneuf du Pape, Domaine de La Renjarde à Sérignan du Comtat, Domaine du Prieuré de Montézargues à Tavel).

Le **Domaine de l'Amauve** représente une superficie totale de 11,5 hectares dont 9 hectares en appellation Côtes du Rhône Villages Séguret.

Les vins rouges et blancs du domaine sont produits sur les coteaux de la rivière Ouvèze, sur des sols argilo-calcaires et caillouteux. Le vignoble en blanc représente 1,7 hectares.

Les cépages sont ceux que l'on trouve traditionnellement dans notre région.

Pour les vins blancs :  
Le Grenache blanc  
La Clairette  
Le Viognier  
L'Ugni-Blanc

Pour les vins rouges :  
Le Grenache noir  
La Syrah

La production du domaine se décline en quatre cuvées :

- AOC Côtes du Rhône villages Séguret Blanc, cuvée « La Daurèle ».
- AOC Côtes du Rhône villages Séguret Rouge, cuvée « Laurances ».
- AOC Côtes du Rhône villages Séguret Rouge, cuvée « Réserve ».
- IGP Vin de Pays de Vaucluse Rouge.

Le vignoble est cultivé avec travail du sol, selon les règles de bon sens de l'agriculture raisonnée.

Tout est contrôlé en vue de produire à petit rendement des vins de grande qualité.

La vendange, effectuée à la maturité optimale est faite manuellement afin de sélectionner les meilleurs raisins.

La vinification est effectuée dans de petites cuves à température contrôlée. Les vins sont ensuite conservés sur lies fines afin de préserver leur fraîcheur et leur fruit. Certaines cuvées de vins rouges sont mises en élevage en fûts pour une durée de 12 à 14 mois.

La mise en bouteilles des vins blancs intervient 8 mois après la vendange. Les vins rouges, quant à eux, seront mis en bouteilles sans collage et avec un minimum de filtration 8 à 18 mois après la récolte suivant les cuvées.

Christian Vœux  
Vigneron, Œnologue