

L'équipe de la Traversée des Pyrénées à Ski
vous propose de la soutenir dans l'organisation de son aventure
en achetant du vin du Domaine des OLIVERONS
spécialement mis en bouteille et étiqueté pour l'occasion.

Vous pouvez bénéficier de ces bouteilles de collection
pour le prix, bien entendu prohibitif, de

50,00 € le carton

6 bouteilles : 2 rouge, 2 rosé, 2 blanc.



Les lieux et années figurant sur l'étiquette concernent la Traversée des Pyrénées à Ski.
Toutes les mentions concernant le vin se trouvent à l'arrière de la bouteille

Jean Schoenenberger,
vigneron-récoltant du Domaine des OLIVERONS,
et Nathalie, sa compagne, qui ont repris en main,
il y a quelques années, la destinée des vieilles vignes familiales,
ont bien voulu s'investir dans notre projet
et nous proposer leur production.

Jean et Nathalie ont déjà été acteurs de notre Grande Traversée des Alpes à Ski de 2004. Ils nous ont accueillis, chaleureusement, alimentés et abreuvés, copieusement, au soir de notre 73ème étape, le jeudi 8 avril 2004, à Valpréveyre au fin fond du Queyras. Et Jean est sans doute le seul à avoir réalisé l'une des étapes avec un VTT sur le dos.

Le Domaine des OLIVERONS est situé sur la commune de Carcès, dans le Var, en Provence Verte. Il produit des vins rouges, blancs ou rosés d'appellation Côtes de Provence ou Vins de Pays du Var. Tous ses vins sont issus de raisins en conversion vers l'agriculture biologique; les rosés bénéficient déjà du label AB.

Le domaine est une petite exploitation agricole de 12 hectares, dont 8 sont actuellement en production vinicole. Il est parcellé en restanques sur un sol argilo-calcaire.

"Installé en 2002 après avoir repris les vignes de mon grand-père, mises en fermage après son décès en 1995, j'ai porté mon raisin à la coopérative viticole de Carcès jusqu'en septembre 2006.

Mes vins sont élaborés dans le plus grand respect de la nature. En conversion vers l'agriculture biologique depuis 2007, je respecte cependant le cahier des charges d'Ecocert depuis 2005 déjà. J'ai toutefois attendu la vendange de 2010 pour avoir la certification AB.

Le label AB certifie que le raisin est cultivé sans engrais chimique, sans pesticide et sans désherbant. Les traitements sont donc faits au soufre et à la bouillie bordelaise (cuivre) dans des proportions minimales. Le travail du sol et le désherbage sont faits de façon mécanique.

De plus, les parcelles de vignes sont entièrement vendangées à la main, ce qui me permet de trier le raisin : enlever les feuilles, vérifier le bon état des grains, ..."

Jean Schoenenberger

Les vins qui composent le carton Domaine des OLIVERONS - Traversée des Pyrénées à Ski sont du Vin de Pays du Var de 2008 pour le rouge, 2008 pour le blanc et 2010, labellisé AB, pour le rosé. Voici ce qu'en dit Roland Caumon, œnologue aussi amateur qu'averti.

"Dans un petit coin de Provence Verte, au cœur de la garrigue et des oliviers, nichés dans les collines du haut pays provençal, Jean et Nathalie s'appliquent à produire de beaux raisins bio avec le plus grand respect de la plante sur un terroir sauvage alliant la fraîcheur des nuits et les journées écrasées de soleil.

Trois couleurs coulent ou découlent avec de forts caractères marqués :

- un rosé tout en finesse (cinsault, grenache) sur des notes de petits fruits rouges; un joli vin d'apéritif ou de grillades estivales; à boire frais (10-12°C)
- un blanc structuré et surprenant (sauvignon) aux saveurs exotiques et de fruits secs; idéal pour accompagner une cuisine à base d'épices; à boire frais (10-12°C)
- un rouge sérieux et dense (merlot) de fruits noirs profonds à patienter pour une daube ou à consommer sans modération après un raid hivernal; à boire à température ambiante, ouvrir une heure avant; potentiel de garde et qualité optimum en 2013, 2014."

Roland Caumon

Domaine des OLIVERONS
Jean Schoenenberger, vigneron-récoltant
Route de Cotignac - 83570 Carcès
www.domainedesoliverons.fr
+33(0)6 03 46 49 68 - domainedesoliverons@gmail.com