



- HVE porte sur 4 thématiques:
- * La préservation de la biodiversité
 - * La stratégie phytosanitaire
 - * La gestion de la fertilisation
 - * La gestion de la ressource en eau
- Pour plus d'informations [cliquez ici](#) et [là](#)



Domaine certifié **HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE (HVE)** depuis 2017

HAUTES PIERRES BLANC 2016

Guide Bettane et Desseauve 2019

« Une cuvée gourmande, bien construite sur les agrumes et les épices »

TERRE D'OCRES BLANC 2017

Guide Gilbert et Gaillard 2019

[médaille d'Or](#)

« Robe or paille clair. Nez prometteur mêlant noyau de fruit, note fumée, fruits blancs, pierre à fusil. Agréable présence charnue, ample, homogène en bouche. Là, le fruit reprend ses droits porté par une vivacité croquante. »

Guide Dussert et Gerber 2019



« Très agréable Ventoux blanc Terre d'Ocres 2017, 70% Grenache blanc et 30% Clairette, aux notes de pêche, tout en structure et parfums, fondu au palais, tout en délicatesse et persistance. »

Guide Bettane et Desseauve 2019

HAUTES PIERRES ROUGE 2014

Guide Gilbert et Gaillard 2019

[médaille d'Or](#)

« Robe grenat légèrement évolué. Nez épanoui de fruits rouges et noirs confiturés, garrigue, pain grillé, réglisse, épices. La bouche est puissante, opulente, dense, riche, aux arômes expressifs. Cette cuvée respire le soleil. A boire sur une entrecôte. »

Guide Bettane et Desseauve 2019

« Grande concentration de fruits noirs avec une finale épicée. Un vin à conserver encore quelques années. »

Guide Dussert et Gerber 2019



« Son Ventoux Hautes Pierres rouge 2014, à dominante de Syrah (80%), complété par 20% de Grenache noir, élevé 12 mois en fûts de chêne, est une belle réussite, de belle intensité, belle charpente, aux nuances de mûre, de framboise et d'épices, aux tanins puissants mais savoureux, d'excellente garde. »

Concours des Vins d'Avignon 2017

[médaille d'argent](#)

TERRE D'OCRES ROUGE 2017

Guide Dussert et Gerber 2019



« Beau Ventoux rouge Terre d'Ocres 2017, 40% Grenache noir, 20% Carignan et 40% Syrah, au nez de fruits rouges surmûris (prune, groseille) et de violette, très charpenté, riche au nez comme en bouche. »

Guide Gilbert et Gaillard 2019

« Robe pourpre, reflets violines. Nez agréable, de fruits à noyau associés à des notes épicées et fumées. Bouche corsée, ensoleillée, aromatique, homogène. Les effluves épicées sont mises en valeur par une touche de fraîcheur. Accessible, pour viandes grillées. »

TERRE D'OCRES ROSE 2017

DECANTER WORLD WINE AWARD 2018

[commended medal](#)

Guide Gilbert et Gaillard 2019

« Robe orangé clair brillant. Nez agréable mêlant épices fines, griotte, touche de garrigue. Bouche fraîche, corsée, aromatique dont on apprécie la franchise. Une construction équilibrée, simple et robuste qu'on appréciera sur une cuisine épicée. »

Guide Dussert et Gerber 2019



« Savoureux IGP Vaucluse Rosé Terre d'Ocres 2017, 50% Grenache noir, 30% Carignan et 20% Syrah, floral, avec cette pointe de nervosité agréable, de bouche subtilement épicée. »

MI-FIGUE MI-RAISIN ROUGE - Vin doux

Concours des Vignerons indépendants

[médaille d'Or](#)

Guide Gault et Millau Vins

« Nez soyeux et racé de pruneau, de bigarreau et de vanille. Le plaisir se décuple en bouche sur des notes sucrées de baies noires tanniques. A déguster sur un fondant au chocolat noir par exemple. »

MI-FIGUE MI-RAISIN BLANC - Vin doux

Guide Gault et Millau Vins

« Le nez, tendre et élégant, offre une fragrance de fruits blancs miellés et de pâte de coing. La bouche apparaît droite et délicate, dans un ensemble harmonieux.

Une cuvée singulière qui porte bien son nom tant les notes de figue (sucre et acidité de la pulpe) et le début de rancio du raisin, teinté de rafle mûre se conjuguent et se renvoient des saveurs fumées et boisées alternatives et complémentaires. »

ECLAT(S) DE TARA - Vin effervescent blanc

Guide Gilbert et Gaillard 2019

[médaille d'Or](#)

« Robe jaune clair brillant. Nez discret associant fruits blancs et notes florales. Bouche aérienne construite autour d'une solide vivacité. On y retrouve un agréable fruité croquant (pomme, coing) exprimé clairement. Une cuvée agréable pour l'apéritif. »

Guide Dussert et Gerber 2019



« Et cette cuvée Éclat(s) de Tara blanc, vin effervescent, méthode traditionnelle, 50% Clairette et 50% Grenache blanc. Jolie mousse, une bulle agréable, idéal sur des macarons »

Guide Gault et Millau Vins

« Robe cristalline et bulle fine persistante. Le nez s'exprime sur les fruits à chair blanche et des notes crayeuses. La bouche, ample, accueille une vivacité soutenue.... »