Domaine Alloïs - Production de vins AOP Ventoux

- Produits locaux
- Boissons

Coup de coeur

François Busi a reçu en héritage des terres mais également des valeurs paysannes qu’il revendique haut et fort. La Famille Busi est au Boisset depuis 3 générations. A force de courage, de travail, ils ont acquis, bâti, façonné ce petit coin de Luberon, entre le Moure Nègre imposant et sauvage et l’authentique village perché de Caseneuve qui veille avec bienveillance. En accord avec ses convictions, François Busi revendique des valeurs paysannes qu’il veut transmettre à ses 3 enfants pour faire perdurer la démarche familiale. Il partage avec sa compagne Hélène 25 ha de vignes cultivées en Biodynamie situées versant sud entre 350 et 450m face au Moure Nègre. Leur passion et leur goût de la perfection font qu’ils deviennent une référence en matière de vignes de cuve et de raisins de tables. La famille Busi possède également un important troupeau de moutons. Le Boisset, c’est avant tout la famille, oncles cousins parents tous vivent là en harmonie. Le domaine Alloïs en appellation d'origine protégée Ventoux, est une invitation à faire perdurer la démarche familiale. Les pratiques agroécologiques de François sont en accord avec la nature : une approche culturale qui correspond tout à fait à ses valeurs de respect du vivant et de transmission. Il sait parler de ses vins et exprimer sa passion. Il recherche avant tout des vins inspirés, des vins typés, ambitieux et accessibles d’autres fois mystérieux, rares ou l’authentiques, cherchant la créativité dans une démarche respectueuse et inventive.

Le domaine ALLOIS est un vignoble qui respecte un savoir-faire traditionnel avec le choix de l'agriculture biologique en Biodynamie : 10 hectares de Syrah, 9 hectares de Grenache Noir et le reste des vignes se partage entre Merlot, Muscat de Hambourg, Grenache Blanc, Roussanne, Clairette, Viognier, Vermentino, Marsanne et Mourvèdre. La famille cultive en outre du raisin de table et des céréales dont petit épeautre.

3 terroirs ont été identifiés pour respecter les spécificité de l'AOP Ventoux : Le Terroir de Devens : caillouteux argilo calcaire ; Le Terroir des Aumades : marnes de Caseneuve très argileux ; Le Terroir de la Tour de Leris : argileux sableux.

Des pratiques séquestrantes sans phyto respectueuses du sol, de la biodiversité en biodynamie (Démeter) sont effectives sur l'exploitation : enherbement inter rang, cultures d'engrais verts ...L'exploitation fabrique ses semences pour les couverts (luzerne, vesce, féverole). L'entretien des parcelles et sont abords réalisées par les brebis de Sébastien son cousin.

Les vendanges sont mécaniques mais une partie est à la main (vieilles vignes) avec la plus grande rigueur, très tôt le matin

Depuis 2016, la cave est équipée de cuves inox thermo régulées à 3 compartiments pour utiliser la gravité d'un terrain en terrasse, Cette partie de cave est uniquement pour les phases liquide (vinification en blanc et rosé) … la gravité permet d'effectuer un maximum de mouvements de vin sans triturer les jus, donc de limiter les oxydations et les pertes aromatiques. La vinification est à la parcelle pour avoir la plus subtile palette possible d'expressions aromatiques. Pas de levures exogènes, pas d'acidification, pas d'enzymage. L'élevage est majoritairement en cuve inox. Les vins les plus structurés sont élevés en barriques uniquement en chêne français afin d'obtenir finesse et élégance. Leurs vins tout en équilibre, en rondeur et en fraîcheur sont une promesse sans cesse renouvelée.

Adhésion charte inter Rhône, facebook, instagram… Vigneron indépendant. Propose animations au domaine, sentier dans les vignes pdt l'été, pique-nique vignerons et repas en soirée avec traiteur local en lien OTI du pays d'Apt. Caveau très agréable et abords bien entretenus.

Caractéristiques

Ouverture du lundi au samedi de 10h00 à 12h30 et de 14h30 à 18h00

Fermeture le dimanche

Visite de l'entreprise possible
oui
Nous suivre
https://www.domaine-allois.com/

Contact

François BUSI
DOMAINE ALLOIS

Adresse

DOMAINE ALLOIS
Le Boisset
84750
Caseneuve
04 90 74 41 16
contact@domaine-allois.com
Parc

Le territoire du parc naturel régional du Luberon s'étend sur 185 000 hectares, de Cavaillon (Vaucluse) à Lurs (Alpes-de-Haute-Provence), de part et d'autre du massif du Luberon (1,125 m au sommet du

Mourre Nègre).

Parc naturel régional du Luberon

Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmer l'adresse de courriel

Téléphone

Message

Courriel marqué contact@domaine-allois.com

CAPTCHA

Quel code est dissimulé dans l'image ? Saisir les caractères affichés dans l'image.

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.

Envoyer