

# LE VIGNOBLE

Situé au pied du Mont Ventoux, notre domaine de 34 hectares établi sur quatre coteaux distincts, offre des sols très différents composés à la fois d'argile calcaire, de sable et de gravier.

L'influence du Géant de Provence donne lieu à un microclimat bien spécifique, se traduisant par des journées chaudes, abritées du mistral et des nuits fraîches. Cette complexité du terroir nous donne des vins souples, délicats, ronds et fruités.

Allant au-delà des exigences de l'agriculture biologique, nous utilisons les techniques de nos pères comme :

- Le semi engrais vert produisant naturellement l'azote nécessaire au développement de la vigne et un épais paillis protégeant le sol des rayons du soleil.
- Nous utilisons aussi les macérations de plantes qui fortifient la vigne et la rend moins vulnérable aux agressions climatiques.
- Enfin, nous utilisons également les huiles essentielles.



Victor, l'arrière grand-père



Cédric CONSTANTIN  
06 14 37 23 24

Thomas CONSTANTIN  
06 74 28 14 13



DOMAINE  
GRANDS PUYs

1646 chemin des Peyrollets  
84570 Mormoiron  
accueil@grandspuys.fr  
grandspuys.fr



© Atelier B9 - Jbe-editions.com - 2023 - Ne pas jeter sur la voie publique.



FAMILLE CONSTANTIN



DOMAINE  
GRANDS PUYs



# UNE HISTOIRE

Au lendemain de la Première guerre mondiale Victor Constantin, arrière grand-père de Thomas et Cédric, achète quelques parcelles de vignes sur la commune de Villes-sur-Auzon.

Bûcheron de métier, il ne développe pas l'activité vinicole. Ce n'est qu'à partir de 1945 que Paul, son fils, décide de se consacrer pleinement à la vigne avec les 4 hectares hérités de son père.



## UNE FAMILLE de PASSIONNÉS

Claude et Jean-Pierre, fils aînés de Paul, ont été dès leur plus jeune âge, formés au travail de la vigne. Bien que Claude ait poursuivi ses études, il rejoignait pendant les vacances Jean-Pierre resté dans l'exploitation familiale.

Passionné par la viticulture et conscient du potentiel de ce terroir Jean-Pierre décide de continuer le travail de la vigne à plus grande échelle. Il travaillera sans relâche et développera l'exploitation pour atteindre une vingtaine d'hectares en 1998. C'est à ce moment-là qu'il est rejoint par son fils Cédric.

## LE RESPECT du TERROIR

Soucieux de pratiquer une viticulture respectueuse du vivant, Cédric abandonne totalement l'usage des herbicides. Pendant 20 ans, il a à cœur de développer des méthodes de travail les plus naturelles possibles.

Le fils de Claude, Thomas et son cousin Cédric décident de regrouper les terres familiales. De leur force, leur passion et leur envie d'écrire leur histoire naîtra le domaine Grands Puits en 2019. Leurs épouses, Karine et Vanessa, rejoignent l'aventure en 2020 toutes deux avaient choisies des métiers très éloignés du monde agricole, elles ont su s'adapter et acquérir les compétences nécessaires tout en amenant une touche féminine et de la finesse dans toutes les étapes vinicoles.

Aujourd'hui, la 4<sup>e</sup> génération travaille avec une passion intacte dans un esprit fidèle et un savoir-faire traditionnel.

Grâce à un travail consciencieux, toute la famille s'affaire à la tenue du vignoble et à l'élaboration de cuvées. Nous espérons qu'elles vous procureront autant de plaisir à les consommer que nous avons eu plaisir à les élaborer.

### AOC VENTOUX BLANC ESSENTIEL 2021

Assemblage :  
50% Vermentino  
50% Grenache

Élevage :  
40% des volumes  
élevés pendant 6 mois

### AOC VENTOUX BLANC 2021

Assemblage :  
50% Vermentino  
50% Grenache Blanc

### AOC VENTOUX ROSE 2021

Assemblage :  
50% Syrah  
50% Grenache

### AOC VENTOUX ROUGE 2020

Assemblage :  
40% Syrah  
40% Grenache  
20% Carignan

Élevage :  
10% des volumes élevés  
pendant 8 mois

### AOC VENTOUX ROUGE FRATERNEL 2020

Assemblage :  
50% Grenache  
30% Syrah  
20% Carignan

Élevage :  
50% des volumes  
élevés pendant 8 mois

