

*Le Domaine des Aspras reprend la devise de la famille Latz : « **Connais-toi toi-même** ». Notre travail sur la terre et au chai est guidé par la volonté que nos vins biologiques soient le plus juste reflet de la **terre d'exception** qui les voit naître.*

Michaël Latz

La Famille Latz... Nosce te ipsum

Comme toutes les grandes histoires, celle-ci commence par une rencontre. Au début des années 60, Gottfried et Lisa Latz découvrent par hasard le Domaine des Aspras.

À ce moment, ni Gottfried ni Lisa ne connaissent le travail de la vigne et le défi qu'ils se lancent peut sembler impossible à relever. Il ne l'est pas pour eux. Après avoir fui l'Allemagne des années 30 puis quitté subitement le Congo au moment de son indépendance, ils n'hésitent pas une seconde : ils repartent à zéro et deviennent vignerons. Ils ont avec eux la patience et surtout la passion.

Les générations suivantes à l'oeuvre

En 1995, leur fils Michaël, ingénieur agronome, prend en main, à son tour, la destinée du Domaine. Aujourd'hui, avec sa femme Anne et ses trois fils, Sébastien, Raphaël et Alexandre, ce sont les 2^{ème} et 3^{ème} générations Latz qui exploitent les Aspras. Chacun à leur façon et toujours ensemble, ils perpétuent l'esprit de cette famille fortement attachée à ce terroir et à son devenir, qu'ils expriment dans leurs vins avec cœur, respect et dynamisme.



Des vignes âgées qui portent en elles la mémoire du terroir

Le Domaine des Aspras, qui s'étend sur 25 hectares de vignes, se situe en Provence, à Correns : un terroir exceptionnel de renommée séculaire, dont les moines de Montmajour avaient déjà, au XIII^e siècle, salué le potentiel viticole hors du commun pour les blancs bien connus en Provence.

Les spécificités de cette terre, entourée de collines calcaires à terre blanche, lui ont donné son nom d'asper-aspera, la rocaïlle en latin.



Correns, 1^{er} village bio de France



Situé dans l'aire d'**Appellation d'Origine Contrôlée des Côtes de Provence**, au cœur de la Provence Verte, le village de Correns bénéficie d'un micro climat exceptionnel et d'une terre argilo-calcaire très saine.

Dès 1996, tous les agriculteurs de la commune ont fait le choix de l'agriculture biologique.

Cette décision collégiale répondait à une préoccupation grandissante et profonde, partagée par tous : respecter la nature et l'environnement préservé du village, et laisser aux générations futures un village viable.

Cette démarche pionnière se poursuit aujourd'hui dans tous les domaines de la vie quotidienne : éco-construction, énergies renouvelables, cantine bio, démocratie participative, jardins bio solidaires, etc.

Une culture biologique en harmonie avec la terre nourricière

Aux Aspras, l'homme entretient la terre avec respect, et la terre nourrit la vigne de manière équilibrée. Tous les vins sont issus de raisins cultivés en agriculture biologique. Le compost est préparé sur place à base de fumier de bovin et d'ovin, et permet le développement harmonieux de la vie des sols. Autre particularité : certaines parcelles du Domaine sont travaillées à cheval et quelques moutons désherbent naturellement les vignes.

C'est avec la même exigence et le même respect que **Robert Nourisson, le maître du chai**, magnifie dans sa cave les raisins biologiques qui deviendront, après vinification, la parfaite expression du terroir.





Les Trois Frères

Côtes de Provence



Le grand classique des Côtes de Provence (AOC)

Raphaël, Sébastien et Alexandre - les trois frères - représentent la 3^e génération de la famille qui exploite les Aspras. Ensemble, ils prolongent l'œuvre de leurs aînés en préservant le terroir, la nature et les savoir-faire anciens.

Cette cuvée est issue de vignes plantées sur des coteaux argilo-calcaires, blancs et caillouteux. Ce terroir typique de Correns, où la chaleur est restituée continuellement, permet d'obtenir des raisins à la maturité alcoolique et phénolique optimale.

	BLANC	ROSÉ	ROUGE
CÉPAGE	Rolle	Grenache, Cinsault & Rolle	Syrah principalement & Grenache
VINIFICATION	Vendange égrappée, triée et vinifiée traditionnellement à basse température (18°) après une légère macération à froid	Vendange égrappée, macération à froid, saignée et longue fermentation à basse température (18°)	Vendange égrappée, triée et vinifiée traditionnellement. Cuvaision moyennement longue pour garder le fruit. Vin de garde : 5 à 7 ans
DÉGUSTATION	Couleur jaune clair aux reflets verts. Nez complexe : notes exotiques, d'amandes fraîches et de rhubarbe. Attaque ronde en bouche. Bonne longueur avec une finale fraîche sur des notes de fruits exotiques	Couleur rose très pâle avec une belle nuance printanière. Nez tout en finesse : notes de fraise, framboise, menthe, pêche, puis de fleurs blanches. En bouche, frais et rond avec une belle intensité sur les notes fruitées. Vin tendre et élégant	Couleur grenat. Nez, tout d'abord fermé, qui s'ouvre ensuite sur des notes de fruits rouges cuits puis sur d'autres à la fois animales et épicées. Bonne charge tannique en bouche. Les tanins sont jeunes et ne demandent qu'à s'affiner



L'âme des Aspras, tout simplement

Figure emblématique du Domaine, Lisa Latz fut, avec son mari Gottefried, l'artisan de la renaissance de la propriété. Toute sa vie, elle veilla sur la vie des Aspras, ne négligeant aucun de ses aspects : de la taille des vignes jusqu'à la gestion commerciale.

La cuvée "à Lisa" est élaborée à partir des vignes qui longent l'Argens. Ces vins de pays, à la fois nerveux et aromatiques, expriment à merveille le contraste entre les chaudes journées de l'été provençal et la fraîcheur des nuits en bord de rivière.

	BLANC	ROSÉ	ROUGE
CÉPAGE	Ugni blanc de plus de 30 ans	Grenache & Cinsault	Merlot essentiellement
VINIFICATION	Vendange égrappée, saignée et fermentation à basse température	Vendange égrappée et pressée directement. Fermentation à basse température	Macération courte durée pour obtenir un vin à faible structure tannique
DÉGUSTATION	Couleur jaune clair aux reflets verts. Nez tout en fraîcheur avec une dominante fruitée de pamplemousse. En bouche aussi, impression de fraîcheur. Vin simple et agréable	Belle couleur rose, légèrement saumonée. Nez floral assez intense, avec quelques notes de fruits mûrs. En bouche, rond et agréable, en toute simplicité	Couleur grenat. Nez jeune et intense sur des notes de petits fruits rouges et de sous-bois. En bouche, les tanins sont jeunes sur une allure assez légère. Bonne harmonie.



L'excellence du Domaine des Aspras

Symbole de force et de beauté, la Licorne est l'emblème de la famille Latz depuis le XVIII^e siècle. Couronnée par "Nosce Te Ipsum" ("connais-toi toi-même"), elle vous invite à parcourir, vous et vos convives, quelques pas de plus sur le chemin qui mène à la Sagesse.

Ces vins confidentiels sont exclusivement travaillés en barriques de chênes français. La mystérieuse alchimie qui s'opère entre le vin et le chêne confère toute sa noblesse à la cuvée Licorne.

	BLANC	ROSÉ	ROUGE
CÉPAGE	Rolle, vieux Ugni blanc & Clairette	Grenache, Syrah & Cabernet Sauvignon	Cabernet Sauvignon essentiellement
VINIFICATION	Fermentation en barrique neuve et élevage sur lies pendant 6 à 8 mois avec bâtonnage régulier	Fermentation en barrique neuve et élevage sur lies pendant 3/5 mois avec bâtonnage	Vendange égrappée, triée et vinifiée traditionnellement. Cuvaison longue pour une extraction optimale des tanins. Elevage 18 mois. Vin de garde : 3 à 10 ans
DÉGUSTATION	Couleur jaune pâle presque transparente. Nez intense et complexe avec notes vanillées. Attaque légèrement vive, suivie par une rondeur tapissant la bouche. Vin équilibré. En fin de bouche : notes de miel et de confiture d'abricot.	Couleur rose soutenue. Nez intense et complexe avec notes vanillées. Attaque légèrement vive, suivie par une rondeur tapissant la bouche. Vin équilibré avec une belle complexité aromatique. Peut se garder 2 ou 3 ans.	Couleur profonde rouge rubis. Nez complexe : 1 ^{re} note de vanille épicée s'ouvrant sur de la cerise à l'eau-de-vie. Belle structure, bonne charge tannique à fort potentiel de vieillissement. En bouche : notes de fruits rouges et pointe vanillée.



Les Trois Frères Côtes de Provence

Gamme déclinée pour tous les moments
de consommation



50 cl



Bouteille



Magnum



Jeroboam