

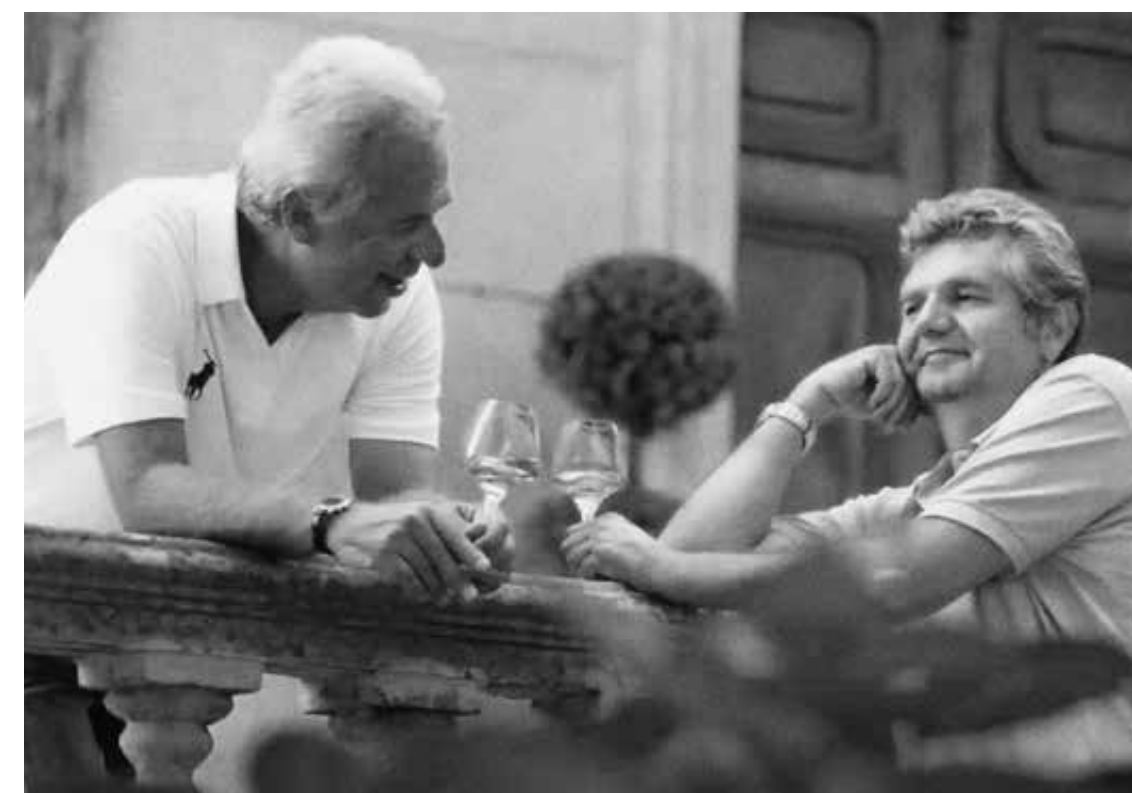


MINUTY
MAISON FAMILIALE



DEPUIS **QUATRE** GÉNÉRATIONS,

la famille Matton-Farnet cultive l'excellence
et fait rayonner l'art de vivre unique de
la Provence au travers de ses cuvées à la
fraîcheur exquise.



UNE PASSION EN HÉRITAGE

C'est avec grande fierté que la propriété, familiale depuis 1936, est aujourd'hui présente dans plus de 100 pays, offrant au plus grand nombre le plaisir et la légèreté de ses vins rosés, blancs et rouges. Un héritage et un savoir-faire historique transmis depuis quatre générations qui garantissent une qualité irréprochable aux vins de Minuty, qu'il s'agisse des vins de propriété issus directement du domaine viticole familial ou des vins de marque. Chaque bouteille de Minuty est un joyau de fraîcheur et de fruits.

L'année 2022 a été marquée par l'arrivée de la 4^{ème} génération, incarnée par Anne-Victoire Matton. Elle rejoint ainsi son père et son oncle, Jean-Etienne et François. Ensemble, ils œuvrent main dans la main pour faire rayonner le style Minuty. Sans jamais céder à la facilité, sans aucune concession quant à la qualité, et toujours avec une créativité sans limite, et ce depuis les débuts.



1936

Acquisition du Château Minuty par Gabriel Farnet.

1955

Château Minuty est l'une des 23 propriétés à être distinguée comme Cru Classé des côtes de Provence.

1960

L'essor du Château Minuty continue grâce à la restructuration du vignoble par Monique, fille de Gabriel Farnet, et son mari Étienne Matton.

1990

Sous l'impulsion de Jean-Etienne et François Matton, la réputation des vins devient internationale avec une présence dans plus de 75 pays.

2012

D'importants travaux de rénovation sont entrepris pour réhabiliter le caveau de dégustation, créer un second chai à barriques, une salle de réunion et une salle de dégustation pour les professionnels.

2018

Acquisition de la Bastide de Verez et ses domaines, au pied du Massif des Maures dans un environnement préservé.

2019

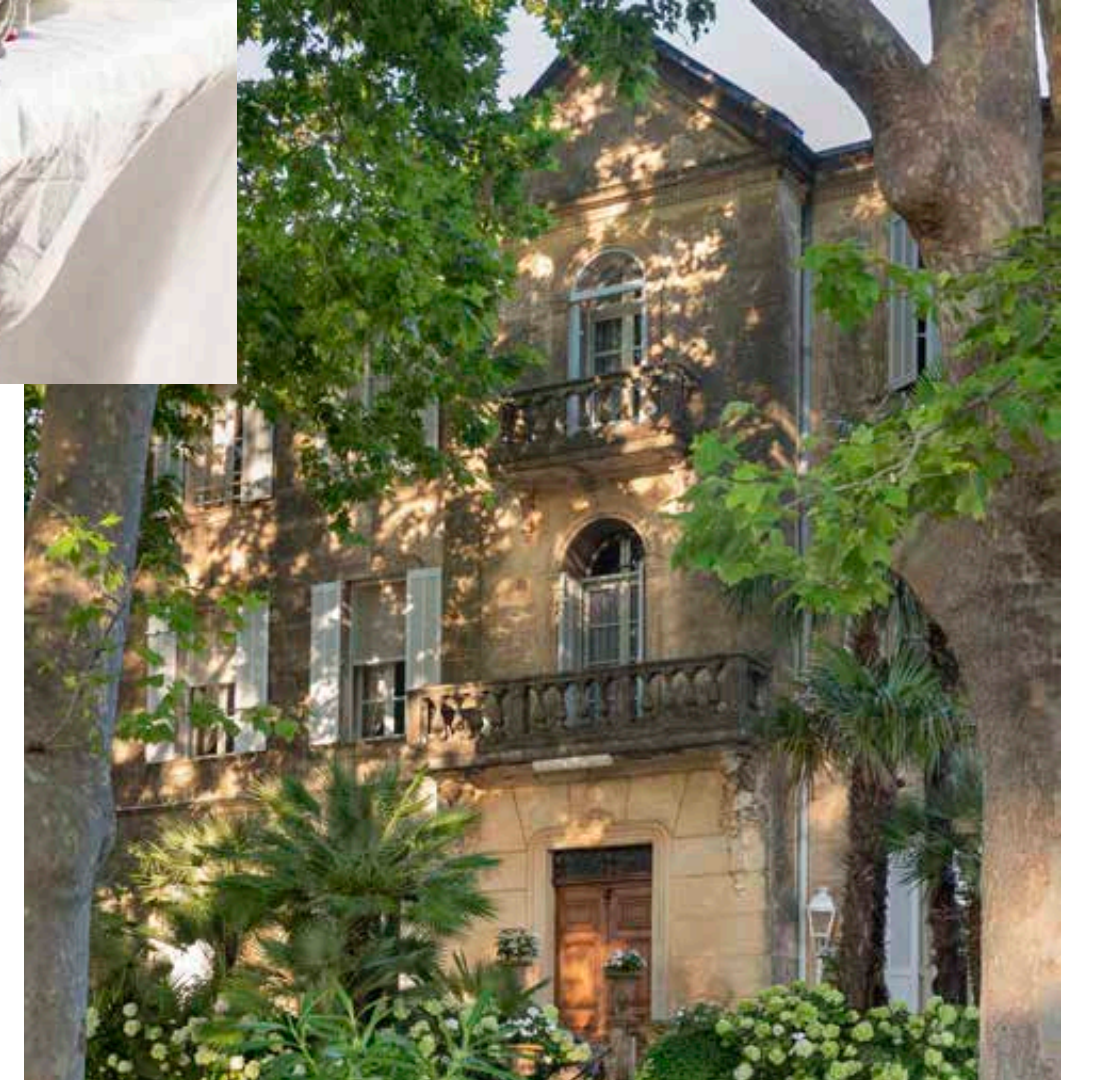
Obtention de la certification Haute Valeur Environnementale (HVE) pour les vignobles de Château Minuty.

2022

Anne-Victoire Matton nommée responsable Trade Marketing, et rejoint ainsi son père Jean-Etienne et son oncle François à la gestion de Minuty.



Du Golfe de Saint-Tropez aux plus belles tables du monde entier, une gorgée de Minuty est la promesse de moments partagés où le plaisir est roi.





LE STYLE MINUTY, UNE SIGNATURE

Choisir Minuty sur une carte des vins, c'est une joyeuse évidence. En blanc, rosé ou rouge, décliné en M, Prestige, Or, 281 ou bien encore dans sa cuvée Gabriel, la dernière-née du domaine, Minuty est en effet une promesse d'allégresse. Celle de retrouver les senteurs estivales, la fraîcheur exquise d'un bain de mer, l'insouciance des vacances et le soleil de Provence qui irradie le domaine situé à quelques kilomètres de la mer Méditerranée. Un vin Minuty est une invitation à la simplicité des moments partagés où le plaisir est la valeur essentielle. Le secret de Minuty ? Son style !

Un style qui s'impose de lui-même, se distingue instantanément et qui repose sur ce triptyque immuable : légèreté, élégance et luminosité.

LA LÉGÈRETÉ

C'est le premier mot qui vient à l'esprit pour décrire un vin Minuty. Une légèreté où le vin s'offre sans contrainte ni ostentation. Une légèreté qui est l'apanage de la finesse où les parfums sont délicats, jamais entêtants, où le toucher de bouche est soyeux et la finale aérienne. Cette recherche de légèreté sera le fil conducteur lors de l'élaboration des vins Minuty. Elle conditionnera toutes les actions allant du choix de la maturité idéale du raisin pour que son équilibre et sa dynamique soient préservés, jusqu'au choix du moment de la mise en bouteille pour immortaliser puis délivrer la quintessence de ces qualités.

L'ÉLÉGANCE

Elle est emblématique de l'harmonie gustative du vin. Une harmonie où l'ampleur du vin est élancée, où les tanins des rouges sont enveloppés et soyeux, où l'acidulé d'un blanc finit toujours en souplesse, où la sensation aérienne d'un rosé est persistante, où les notes florales contrebalancent des notes iodées, où le fruité accompagne l'épicé. Un équilibre savant et vivant qui marque tous les instants d'un vin Minuty. Une élégance visuelle aussi, avec les lignes épurées, intemporelles des bouteilles que l'on aime appréhender.

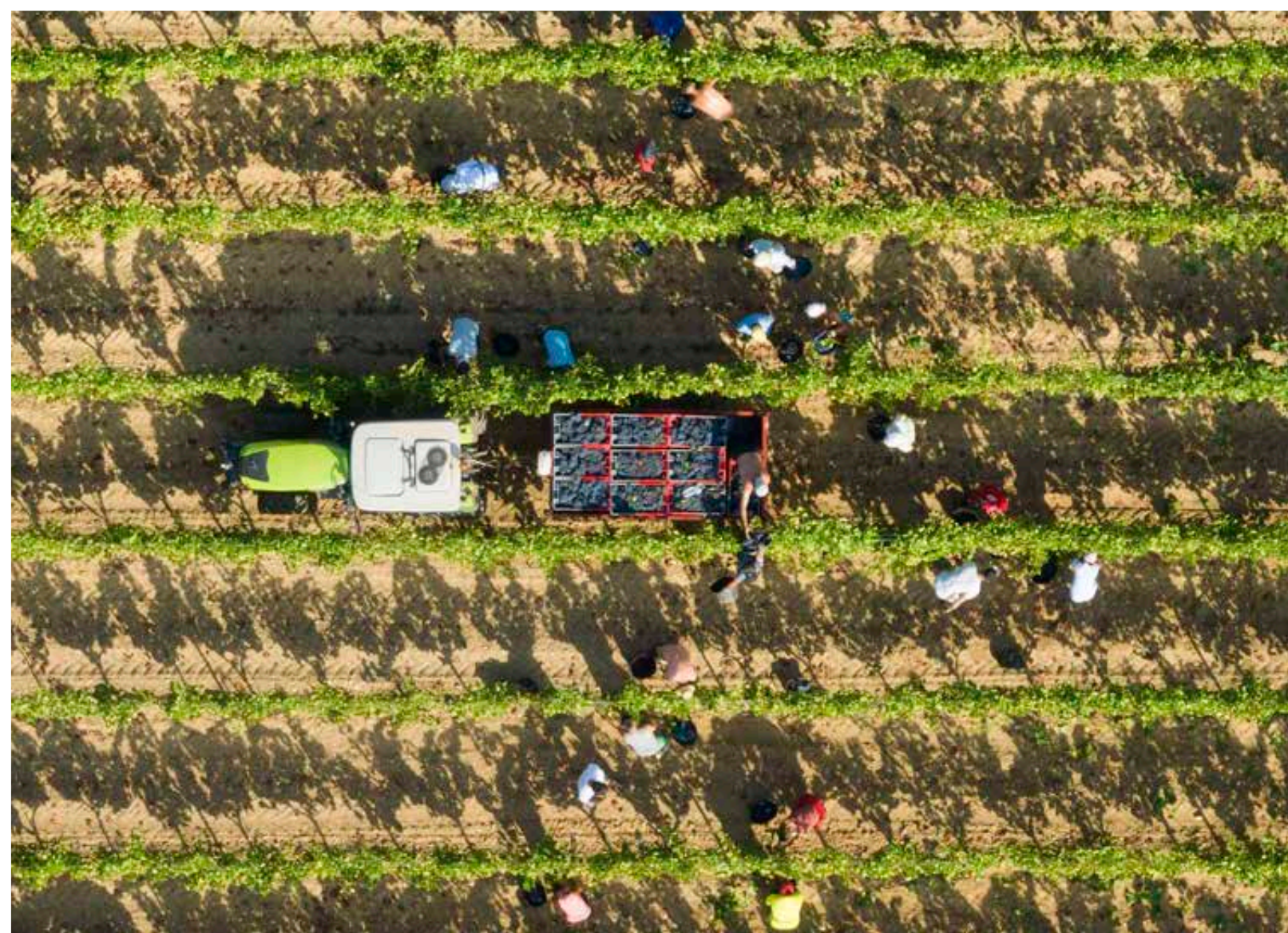
LA LUMINOSITÉ

Avec les vins Minuty, c'est la lumière de la Méditerranée que l'on capture. Chaque cuvée s'empare gracieusement de cette vivacité solaire, cette lumière éclatante qui irradie à travers la bouteille, où les vins, presque translucides, miroitent, comme les reflets de la mer sous un ciel resplendissant. Minuty c'est la lumière de la Riviera faite vin.



LE SAVOIR-FAIRE CHÂTEAU MINUTY

Pour un vin de la propriété, tout commence à la vigne, dans un environnement préservé. Les vignes du Château sont exploitées en culture raisonnée, sans désherbants ni pesticides, et ce dans une démarche d'amélioration continue pour réduire l'impact de ses activités sur l'environnement. Des pratiques vertueuses récompensées en 2019 par l'obtention de la certification Haute Valeur Environnementale (HVE). Cette reconnaissance gouvernementale s'inscrit dans la continuité des pratiques culturelles durables mises en place par trois générations de viticulteurs. La certification HVE est une voie privilégiée pour développer une production durable. Elle s'insère dans une démarche globale d'agriculture raisonnée qui limite le recours aux produits de synthèse, valorise les pratiques alternatives et réduit plus largement l'impact sur l'environnement. Château Minuty est l'un des derniers domaines des Côtes de Provence où les vendanges sont entièrement réalisées à la main pour assurer une parfaite intégrité des raisins. A la manœuvre, Jean-Etienne et François Matton, profondément attachés à leur terre, détiennent leur savoir-faire et leur expertise de leur héritage familial.





ET DANS LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Le vignoble de Château Minuty est remarquablement bien exposé sur les coteaux des villages de Gassin et de Ramatuelle, dominant le Golfe de Saint-Tropez. Il bénéficie d'un climat maritime tempéré et met à l'honneur les cépages méridionaux. Château Minuty est entouré de 60 hectares d'un seul tenant sur des sols de calcaire schisteux, complété par 80 hectares sur un sol argilo-calcaire à Vidauban et 20 hectares sur les coteaux de Valderian à Ramatuelle avec une vue magnifique sur la baie de Pampelonne. Les vignes bénéficient de sols profonds ; elles sont majoritairement plantées en Grenache. Chaque cépage est habilement planté sur la partie la plus appropriée du domaine afin de lui permettre de s'épanouir pleinement. Les vignes autour du Château sont réservées au Grenache bénéficiant ainsi d'un sol profond et dépourvu de cailloux.

Les parcelles exposées sud-ouest et baignées de soleil sont consacrées aux vins rouges (Syrah et Mourvèdre). Les coteaux calcaires plus caillouteux sont quant à eux très propices à l'expression de la minéralité et ont donc été plantés en Rolle. Le vignoble est directement sous l'influence de la mer avec une exposition sud-est. Les vins produits exsudent un caractère délicat marqué par l'air marin. Le vent du large assèche les vignes après la rosée ou la pluie et permet de limiter les risques de maladie. Les grands rosés de Château Minuty sont à base de Grenache, le « cépage-roi des rosés », et de Tibouren, emblématique de la Presqu'île de Saint-Tropez, qui a été préservé pour garantir la typicité locale des vins. Les blancs sont à base de Rolle, cultivé depuis des générations dans le Var. Enfin les rouges sont issus de la Syrah et du Mourvèdre, ce cépage provençal qui s'épanouit sur les terres de schistes en bordure de mer.



LES CUVEES MINUTY,
DES JOYAUX DE FRAICHEUR



Château Minuty

GABRIEL

AOP Côtes de Provence

La cuvée **GABRIEL** est un défi et un hommage. Un défi rêvé depuis longtemps par Jean-Etienne et François Matton pour démontrer qu’un vin rouge de grand calibre, issu exclusivement de la Presqu’île de Saint-Tropez, était possible mais nécessaire pour étalonner le goût de l’excellence dans cette couleur et sur ce terroir millénaire. Un hommage aussi à la famille et particulièrement à Gabriel Farnet qui, dès 1936, a créé tous les possibles permettant aujourd’hui la naissance d’une telle cuvée.

Un vin quasi 100 % Syrah, 100% Gassin, 100 % Propriété, 100% schistes cristallins, 100 % fûts neufs, 100 % passion, 100 % savoir-faire Minuty.

On y retrouve les arômes enjôleurs d’une Syrah bien élevée, la densité délicate et une légèreté inédite et captivante donnée à ce vin par le style Minuty.

La belle bouteille épaulée teintée de rouge sera l’hommage ultime à ce vin rouge de Gassin qui donne à cette couleur ses lettres de noblesse.

LA MÉTHODE GABRIEL

Le vignoble de Gassin couvre 65 ha, les raisins sont cultivés comme le reste du domaine sous certification HVE (Haute Valeur Environnementale) avec une adaptation sur-mesure des enherbements, en fonction de la nature des sols et de leur exposition. Pour la Cuvée Gabriel, cuvée de luxe, moyens de luxe : des rendements bas (25/30 hl/ha), une sélection drastique des plus belles Syrahs situées autour de la Maison, toutes vendangées à la main. Ensuite, une vinification méticuleuse avec contrôle des températures et extraction douce pour obtenir un nectar délicat qui sera élevé 24 mois en fûts neufs de grande origine, rigoureusement sélectionnés par Christophe Mongeot, Chef de Cave Minuty. L’assemblage de Gabriel a été réalisé en collaboration avec Gérard Margeon, Chef Sommelier de la Maison Ducasse Paris.

LE GOÛT GABRIEL

Un régal aux yeux avec une belle densité de grenat aux reflets pourpres. Un régal au nez aussi avec ce bouquet envoûteur de la Syrah racée et bien élevée, allant du fruit noir épicé à des notes de violette et de vanille. Et enfin, un régal avec une bouche ample et caressante, des tanins soyeux et une finale en queue de paon où se déploient avec grâce et conviction les notes épicées du vin. Château Minuty Gabriel est un vin d’une longueur incroyable.

L’INSTANT GABRIEL

Une température de service entre 16 et 18 ° et un carafage soigné sont conseillés pour que le vin puisse prendre le temps de s’ouvrir et offrir toute sa complexité aromatique. Des plats gastronomiques comme des gibiers à plume, une poularde à la crème, ou la chair tendre d’un pigeonneau rôti et légumes confits, des bouchées à la reine. Côté mer ; des crevettes sauvages rôties, des noix de Saint-Jacques rôties sur un lit de poireau et quelques grains de caviar.

CONTIENT DES SULFITES
DEGRÉ D’ALCOOL : 14% VOL.

Mais aussi des plats plus canailles comme un très beau parmentier de canard, un lapereau au lard avec une purée à la truffe noire, une tourte de légumes provençale et les fromages à saveurs corsées. Enfin, la belle cuisine asiatique saura se marier avec succès, comme des tempuras de crustacés accompagnées des sauces sucrées salées ou au sésame.

TERROIR

Raisins issus du terroir de Gassin, sur la Presqu’île de Saint- Tropez, sur schistes cristallins.

APPELLATION

AOP Côtes de Provence

ENCÉPAGEMENT

Syrah en très grande majorité.

CARACTÈRE

Grâceux, ambitieux, admirable.

VITICULTURE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Certification en Haute Valeur Environnementale, vendanges manuelles, rendements bas, sélection parcellaire, 24 mois d’élevage en fûts neufs. Mise en bouteille en novembre 2021.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 16 et 18° selon les saisons. Carafage conseillé.

TYPES DE VERRE

Verres à pied, calices larges et ouverts.



Château Minuty

281

AOP Côtes de Provence

281, comme la couleur du pantone bleu qui sublime le flacon de cette cuvée. Une cuvée exceptionnelle, caractérisée par ses petits volumes. Véritable concentré de Provence, elle est issue d’une sélection clonale de Grenache âgée en moyenne de 25 ans et bercée par les influences maritimes du terroir de Château Minuty.

Cette cuvée pâle aux reflets cristallins, offre un nez intense et d’une grande complexité.

La finesse des arômes de fruits à chair blanche est relevée par des notes iodées qui lui confèrent un caractère unique. La bouche est dotée d’une grande profondeur avec une trame minérale.

LA MÉTHODE 281

Une sélection parcellaire des trois grands terroirs de la Propriété préside à cette cuvée. Au Grenache issu d’un seul clone ont été ajoutées les belles Syrah du Château pour apporter ces notes épicées et poivrées en finale. Les raisins sont cultivés comme le reste du domaine sous certification HVE (Haute Valeur Environnementale), avec une adaptation sur-mesure des enherbements, en fonction de la nature des sols et de leurs expositions. Les raisins sont vendangés à la main, exigence essentielle et pourtant si rare pour préserver leur absolue intégrité. Ensuite, le savoir-faire de Jean-Etienne et François Matton, leur expertise du vignoble et le soin particulier apporté à la vinification jusqu’à la mise en bouteille, vont permettre de créer cette cuvée hors-norme.

LE GOÛT 281

Une robe rose pâle pour ce vin aux arômes amples et réjouissants. Au premier nez, une variation délicate de notes d’agrumes, de fruits exotiques, de notes de groseilles blanches. Puis dans un deuxième temps, un véritable bouquet aromatique se déploie avec des arômes complexes de fruits à chair blanche et de pêches de vigne, de notes iodées et épicées comme le poivre blanc. Un régal au nez suivi d’une bouche aérienne portée par une grande plénitude et une allonge prononcée.

L’INSTANT 281

Une température de service fraîche (10-12°) plutôt que froide est conseillée pour que 281 accompagne avec panache et raffinement des plats de grande saveur. Des crustacés de grande origine, qu’ils soient élaborés en toute simplicité comme un homard grillé, une langouste cuite dans une feuille de banane ou cuisinés tel un risotto de Saint-Jacques. Il peut aussi accompagner des plats épicés; un canard laqué avec ses notes aigre-douce, un curry de veau ou de délicieux yakitoris grillés. Idéal avec des salades estivales comme celles aux langoustes et aux avocats réhaussés de quartier de pamplemousses. Desserts raffinés aux fruits rouges.

CONTIENT DES SULFITES
DEGRÉ D’ALCOOL : 12,5% VOL.

TERROIR

Raisins issus des trois grands terroirs de la Propriété (schistes, argiles et sables).

APPELLATION

AOP Côtes de Provence

ENCÉPAGEMENT

Grenache en grande majorité, Syrah.

CARACTÈRE

Aérien, gastronomique et audacieux.

VITICULTURE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Certification en HVE (Haute Valeur Environnementale), sélection parcellaire, vendanges manuelles, sélection des jus de goutte, fermentation alcoolique à basse température, pas de fermentation malolactique.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 10 ° et 12 °, selon les saisons.

TYPES DE VERRE

Verres à pied en forme tulipe.

L’ABUS D’ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



LA GAMME CHÂTEAU MINUTY “ OR ”

est devenue en moins d’une décennie, la figure emblématique Minuty. Résultat d’un travail parcellaire minutieux, ces cuvées se distinguent par leur naturel et le plaisir immédiat qu’elles suscitent.

Une trilogie de couleurs, patiemment élaborée au fil des ans par Jean-Etienne et François Matton, qui souhaitaient créer des vins à leur image, incarnation de leur génération. L’histoire de la gamme Or commence avec le “ **Blanc et Or** ”, un blanc atypique, rencontre du Viognier et du Sauvignon blanc, plantés par leur père. Le “ **Rouge et Or** ” et le “ **Rose et Or** ” sont ensuite venus compléter cette gamme toute en finesse et en élégance.



Château Minuty

ROSE et OR

AOP Côtes de Provence

Cette cuvée est un vin de Propriété. Elle est née en 2009 avec le désir de pousser encore plus loin la recherche de délicatesse et d'élégance en bouche ainsi que la générosité aromatique au nez, signatures du Domaine. Pour ceci, les trois grands terroirs du Domaine ont été savamment assemblés et à ce titre Rose et Or incarne le goût du Château Minuty.

LA MÉTHODE ROSE ET OR

Des raisins 100% issus de la Propriété, vendangés manuellement. Certification en Haute Valeur Environnementale sur toute la Propriété depuis 2019 (160 ha). Des preuves tangibles d'une exigence de tous les jours pour s'inscrire dans une démarche durable et qualitative. Une culture parcellaire avec enherbements sur mesure, selon la nature des sols. Les raisins sont vendangés manuellement à maturité juste et sont issus de trois terroirs : Gassin, le site du Château, avec ses beaux schistes cristallins; Vidauban, le site historique, avec ses terres rouges argileuses profondes et Ramatuelle, sur les sables avec vue sur la mer pour la légèreté. Le Grenache est majoritaire dans l'assemblage, à hauteur de 80 %, pour intensifier l'ampleur du vin, complété par le Cinsault, toujours là pour sa fraîcheur, et le Rolle pour ses notes d'iodes et de fruits blancs. 100 % jus de goutte sélectionnés par Jean-Etienne et François Matton aux commandes du pressurage. Ces jus de goutte sont collectés par gravité dans les cuves, puis soumis à un débourbage méticuleux et une fermentation alcoolique avec un contrôle drastique des températures. Pas de malolactique, comme avec tous les rosés Minuty.

LE GOÛT ROSE ET OR

Cette cuvée est sous le signe de l'élégance ; des arômes avec des notes de fruits mûrs, solaires tout juste cueillis, allant de la pêche de vigne à la poire en passant par le melon rose. En bouche, c'est sphérique et cristallin, à la fois ample et pur, telle une eau de source parfumée.

L'INSTANT ROSE ET OR

Un service froid (8-10°) en période estivale et frais (10-12°) pendant les autres saisons. La Cuvée Rose et Or, par sa souplesse généreuse et délicate pourra accompagner des plats d'une grande diversité, d'autant qu'elle fait ressortir les épices. On conseillera des produits de la mer de belle origine, huîtres charnues, crevettes de Madagascar, beaux coquillages mais aussi des plats exotiques et asiatiques comme le pad thaï ou le rougail de l'île de la Réunion. L'incontournable bouillabaisse. Des fromages frais et jeunes pour les pâtes cuites. Et en dessert des sorbets de fruits exotiques.

CONTIENT DES SULFITES
DEGRÉ D'ALCOOL : 12,5% VOL.

TERROIR

Raisins issus des trois grands terroirs de la Propriété (schistes, argiles et sables).

APPELLATION

AOP Côtes de Provence

ENCÉPAGEMENT

Grenache, Cinsault, Rolle.

CARACTÈRE

Élégant, sphérique et cristallin.

VITICULTURE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Certification en HVE (Haute Valeur Environnementale), vendanges manuelles, sélection des jus de goutte, pressurage et fermentation à froid, pas de fermentation malolactique.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 8 ° et 12 °, selon les saisons.

TYPES DE VERRE

Verres à pied conseillés.



Minuty

BLANC et OR

IGP Vin de Pays du Var

Cette cuvée est un vin de Propriété. La gamme OR est née avec le blanc, car Etienne Matton avait planté du Sauvignon Blanc et du Viognier au potentiel prometteur sous le soleil provençal. Jean-Etienne et François décidèrent de créer une nouvelle cuvée avec ces deux cépages aromatiques qu'ils assemblèrent au Rolle, cépage traditionnel de la Provence. Un assemblage singulier en adhésion totale avec la signature de la Maison qui s'articule autour d'une belle richesse aromatique et d'une finesse des saveurs.

LA MÉTHODE BLANC ET OR

Les raisins issus du domaine (certifié Haute Valeur Environnementale) sont vendangés manuellement. Le Sauvignon et le Viognier sont cueillis de façon précoce afin de préserver au mieux leur richesse aromatique. Les jus issus d'une légère macération pelliculaire permettant d'extraire les beaux arômes, sont soigneusement débourbés et subissent une fermentation alcoolique à basse température. Ce vin est constitué 100% jus de goutte.

LE GOÛT BLANC ET OR

Cette cuvée est sous le signe de la richesse aromatique grâce au Sauvignon Blanc et au Viognier. La bouche est d'un très bel équilibre, à la fois ample et aérienne. Les notes iodées et anisées en finale finissent de contenter définitivement le palais.

L'INSTANT BLANC ET OR

Un service froid (8-10°) en période estivale et frais (10-12°) pendant les autres saisons. La Cuvée Blanc et Or appelle les produits ultra iodés de la mer, l'oursin et les huîtres en priorité. Mais tout le plateau de l'écailler sera le bienvenu ainsi que les poissons nobles. Ses notes anisées se marieront parfaitement avec la traditionnelle pissaladière. Mais aussi, le foie gras de canard, les viandes crues en tartare ou carpaccio seront des plats à privilégier avec le Blanc et Or. En dessert, sorbets.

CONTIENT DES SULFITES
DEGRÉ D'ALCOOL : 12,5% VOI.

TERROIR

Raisins issus des trois grands terroirs de la propriété (schistes, argiles et sables).

APPELLATION

IGP Vin de Pays du Var

ENCÉPAGEMENT

Sauvignon, Rolle, Viognier.

CARACTÈRE

Exubérant et élégant.

VITICULTURE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Certification en Haute Valeur Environnementale, vendanges manuelles, macération pelliculaire, sélection des jus de goutte, fermentation alcoolique à basse température, pas de fermentation malolactique.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 8 ° et 12 °, selon les saisons.

TYPES DE VERRE

Verres à pied conseillés.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Château Minuty

ROUGE et OR

AOP Côtes de Provence

CONTIENT DES SULFITES
DEGRÉ D'ALCOOL : 14% VOL.

Avec cette cuvée naît l'idée d'un rouge provençal haut de gamme, à la fois un vin de terroir, reflet des sols schisteux de Gassin, un vin racé, reflet de la grande noblesse du Mourvèdre et un vin Minuty, reflet du style où se mêlent raffinement, légèreté et générosité.

Un triptyque ambitieux et réussi.

LA MÉTHODE ROUGE ET OR

Un vin 100% Propriété avec une viticulture et des rendements adaptés à chaque parcelle, des enherbements sur-mesure pour pouvoir obtenir chaque année une maturité optimale du raisin. Un seul terroir, 100% Gassin, le site du Château, avec ses beaux schistes cristallins. Deux cépages, le Mourvèdre à très grande majorité avec une touche de Syrah. Vendangés manuellement, les raisins sont ensuite éraflés et foulés. Ils subissent une macération pré-fermentaire à froid pour extraire de profonds arômes de fruits noirs, puis sont fermentés avec un contrôle des températures lors des deux fermentations. Très peu manipulé ensuite, le vin est élevé moins d'un an en fûts de chêne français. Tout est fait pour n'extraire que le strict nécessaire pour obtenir un vin élégant.

LE GOÛT ROUGE ET OR

Une robe grenat, des reflets topaze pour ce vin aux arômes profonds de fruits noirs, de cassis, de vanille que l'on retrouve en finale. Le vin s'installe en bouche, sa matière fine, élégante et soyeuse, néanmoins dense, est réjouissante.

L'INSTANT ROUGE ET OR

Un vin pour des plats de caractère, les sauces asiatiques sucré-salée se marieront avec les fruits noirs du vin. Canard en 5 services, les poissons frits préparés à la japonaise, cuisine indienne avec le poulet tandoori. En Provence, on se réglera avec le gigot d'agneau.

TERROIR

Raisins de la propriété de Gassin, sélectionnés sur les belles parcelles de schistes cristallins.

APPELLATION

AOP Côtes de Provence

ENCÉPAGEMENT

Mourvèdre, Syrah.

CARACTÈRE

Fin, élégant, soyeux, racé.

VITICULTURE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, maîtrise des températures, fermentation alcoolique et malolactique, élevage de moins d'un an en fûts de chêne français.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 10 ° et 12 °

TYPES DE VERRE

Verres à pied.



LA GAMME **MINUTY PRESTIGE**

Depuis 25 ans, Prestige est un symbole incontournable des vins rosés de qualité. Ces vins de caractère se révèlent désormais sous un nouvel habillage inédit, d'une grande élégance et modernité à l'image de Prestige. Le nouvel écrin de Prestige a été conçu sur-mesure pour sublimer et révéler cette cuvée exceptionnelle. A la minéralité et à la droiture du vin répond un flacon tout en longueur et en épure.

Prestige est une cuvée vibrant d'expression, qui cristallise toute l'âme et le savoir-faire de la famille Matton : caractère, puissance et finesse.



MINUTY

PRESTIGE ROSÉ

AOP Côtes de Provence

Cette cuvée est née il y a plus de 25 ans avec le désir de Jean-Etienne et François Matton d'offrir à un large public amateur de rosés de Provence un vin 100% signature, où se marient l'exubérance aromatique et la légèreté en bouche. Toujours pour le plaisir mais avec une maîtrise poussée des terroirs de la Provence.

Le design de la bouteille a été revu en 2020.

LA MÉTHODE PRESTIGE ROSÉ

Cette cuvée est issue d'un assemblage méticuleux d'une sélection de raisins issus de l'Appellation avec ceux de la propriété. Tout est vinifié avec une maîtrise parfaite des températures de vinification, assez basses pour que le potentiel aromatique des raisins soit préservé, mais suffisamment pour en extraire les subtilités. Y sont assemblés le Grenache pour l'élégance des arômes, la Syrah pour la complexité aromatique, le Cinsault pour sa fraîcheur ainsi que le Rolle, grand cépage blanc de Provence qui ajoute des arômes minéraux au vin.

LE GOÛT PRESTIGE ROSÉ

Rose aux reflets nacrés, des arômes francs, directs qui vont du pamplemousse jaune, de la groseille blanche, de l'orange sanguine aux fruits rouges frais comme la framboise. En bouche, c'est franc, direct et net, avec de jolies notes iodées et citronnées en finale. Un vin immédiat et dynamisant.

L'INSTANT PRESTIGE ROSÉ

La belle minéralité en finale appelle les produits de la mer, avec l'huître iodée en produit star mais aussi des bulots, des clams, tout ce qui constitue le plateau de l'écailler. Les poissons en ceviche et les sushis, les california rolls ou les poissons grillés iront aussi très bien. La cuisine italienne bien entendu, celle des jolis plats de trattoria comme l'escalope milanaise ou les pâtes alle vongole et la belle cuisine provençale, avec des petits farcis ou un tian de légumes.

CONTIENT DES SULFITES
DEGRÉ D'ALCOOL : 12,5% VOL.

TERROIR

Raisins issus d'une sélection des terroirs de Provence et de certaines parcelles de la Propriété.

APPELLATION

AOP Côtes de Provence

ENCÉPAGEMENT

Grenache, Cinsault, Rolle.

CARACTÈRE

Franc, droit, minéral et dynamisant.

VITICULTURE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Sélection des jus de goutte et de presse, pressurage et fermentation à froid, pas de fermentation malolactique.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 8 ° et 12 °, selon les saisons.

TYPES DE VERRE

Tous types, verres à pied conseillés.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



MINUTY

PRESTIGE BLANC

AOP Côtes de Provence

Un blanc vinifié pour exprimer toute la fraîcheur et l'élégance du Rolle. Une ambition toute particulière a été donnée aux vins blancs de la Maison, vins séculaires de la Méditerranée et alliés de sa cuisine. Un blanc de Provence donc, mais un blanc Minuty avec comme signature la générosité des arômes et la délicatesse des saveurs.

LA MÉTHODE PRESTIGE BLANC

Tous les raisins sont sélectionnés par Jean Etienne et François Matton avec leur savoir-faire et leur expertise. Le Rolle et la Clairette issus de la Propriété sont assemblés avec du Sémillon sélectionné pour ses qualités enveloppantes. Comme avec les rosés de la Maison, pas de seconde fermentation pour préserver la vivacité naturelle des raisins.

LE GOÛT PRESTIGE BLANC

Avec sa robe or pâle aux reflets acidulés, le vin plaît tout de suite par son explosion aromatique. On navigue entre le citron de Menton et le pamplemousse. La bouche est vive, saline, équilibrée avec des notes fruitées.

L'INSTANT PRESTIGE BLANC

La belle vivacité en finale appelle tous les produits et la cuisine de la mer : rillettes de sardines, carpaccio de Saint-Jacques, ceviche, sushis, salades de papaye verte, de crevettes et poissons grillés.

CONTIENT DES SULFITES
DEGRÉ D'ALCOOL : 12,5% VOL.

TERROIR

Raisins issus d'une sélection des terroirs de Provence.

APPELLATION

AOP Côtes de Provence

ENCÉPAGEMENT

Rolle, Sémillon et Clairette.

CARACTÈRE

Vif, fruité et généreux.

VITICULTURE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Pressurage et fermentation à froid, sélection des jus de goutte et de presse, pas de fermentation malolactique.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 8 ° et 10 °

TYPES DE VERRE

Tous types, verres à pied conseillés.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



MINUTY

PRESTIGE ROUGE

AOP Côtes de Provence

CONTIENT DES SULFITES
DEGRÉ D'ALCOOL : 14% VOL.

Doté d'une identité forte, Prestige Rouge est le reflet de ce que doit être un vin rouge de Provence mais surtout le reflet du style Minuty. C'est avec l'idée d'un vin à la fois généreux au nez et léger en bouche que Jean-Etienne et François Matton se sont lancés dans cette cuvée.

Un vin 100% pour le plaisir.

LA MÉTHODE PRESTIGE ROUGE

Cette cuvée est issue d'un assemblage méticuleux, dans sa majorité de Syrah ainsi que de Mourvèdre et un peu de Grenache. Tout est vinifié selon les critères de la Maison avec une maîtrise parfaite des températures de vinification, une légère extraction pour aller chercher les arômes frais, fruités et les tanins les plus fins. Fermentation malolactique pour arrondir la finale et élevage partiel en fûts de chêne français.

LE GOÛT PRESTIGE ROUGE

Robe rubis, des notes affriolantes de fruits rouges, d'épices douces. Une bouche fraîche avec une belle allonge qui reprend les arômes de fruits et d'épices. Un vin homogène, équilibré et intense.

L'INSTANT PRESTIGE ROUGE

La matière ample et gourmande du vin appelle toutes sortes de plats; des viandes blanches (poulet du dimanche) aux poissons grillés. Les herbes de Provence seront toujours bienvenues mais aussi les épices de toutes natures, avec les plats exotiques comme les tagines et les plats indiens avec les curry. Le Prestige Rouge allègera les salades copieuses avec son fruité et tempèrera les sauces les plus épicées avec sa légèreté non dénuée d'allonge. Un rouge caméléon et salvateur à table !

TERROIR

Raisins issus d'une sélection des terroirs de Provence et de certaines parcelles de la Propriété.

APPELLATION

AOP Côtes de Provence

ENCÉPAGEMENT

Syrah, Mourvèdre, Grenache.

CARACTÈRE

Fruité, gai, intense.

VITICULTURE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Fermentation malolactique, élevage partiel en fûts de chêne français.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 10 ° et 12 °

TYPES DE VERRE

Verres à pied conseillés.



LA GAMME **MINUTY M**

Concentrés de Provence, ces vins sont sélectionnés dans le plus pur style Minuty. Une combinaison de fraîcheur, un respect du fruit et une intensité des saveurs, aux lignes épurées.

Minuty M est un véritable vin de plaisir, qui rassemble des adeptes à travers le monde entier pour des moments de convivialité et de joie.



MINUTY

M ROSÉ

AOP Côtes de Provence

MINUTY M est la cuvée pure Plaisir, pure Provence et pure Minuty. Pure Plaisir par son approche immédiate et facile. Pure Provence par sa sélection dans tous les terroirs de l'Appellation, de la bordure maritime à l'arrière-pays en passant par la Sainte-Victoire. Pure Provence aussi par la forme de la bouteille, épurée en 2014, mais inventée et designée dès les années 60 par Monique Farnet, la mère de Jean-Etienne et François Matton. Cette forme révolutionnaire de la bouteille fut adoptée alors par toute la région et nous montre à quel point la famille Matton-Farnet a toujours été un acteur majeur des vins de Provence. Enfin, Pur Minuty tant il est emblématique du style Minuty où l'intensité aromatique se mêle à la légèreté en bouche.

LA MÉTHODE M ROSÉ

Tout est fait dans cette cuvée M pour préserver son équilibre et sa fraîcheur. Jean Etienne et François Matton sélectionnent en majorité les Grenaches pour leur élégance aromatique, le Cinsault pour sa fraîcheur, la Syrah pour sa complexité ainsi qu'une pointe de Tibouren en bordure maritime, pour la délicatesse de ses arômes de fruits à chair blanche. Tout est fait pour préserver la belle vivacité des jus.

LE GOÛT M ROSÉ

De couleur rose nacré, le vin plait immédiatement par son intensité aromatique, allant des petits fruits rouges acidulés aux notes de fruits exotiques. La bouche est vive, légère, rafraichissante aux notes joliment citronnées et végétales.

L'INSTANT M ROSÉ

La Cuvée M est celle de tous les instants, de toutes les détente. Servi entre 8-10°, elle désaltèrera et réjouira en terrasse comme aux bords de piscine, avec des olives ou tout type d'apéritif, des tapas, taramas, des crackers, des petits pois au wasabi, des chips de légumes. Aussi des salades estivales comme la classique tomate mozza ou la salade niçoise. Les produits de la mer comme les petits crustacés, crevettes roses et coquillages. Des entrées snackées.

CONTIENT DES SULFITES
DEGRÉ D'ALCOOL : 13% VOL.

TERROIR

Raisins issus de tous les terroirs de Côtes de Provence, continentaux et maritimes.

APPELLATION

AOP Côtes de Provence

ENCÉPAGEMENT

Grenache, Cinsault, Syrah, Tibouren.

CARACTÈRE

Immédiat, bouquet ouvert, bouche légère et vive.

VITICULTURE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Pressurage et fermentation à froid, pas de fermentation malolactique.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 8 ° et 10 °

TYPES DE VERRE

Tous types.



MINUTY

M BLANC
AOP Côtes de Provence

CONTIENT DES SULFITES
DEGRÉ D'ALCOOL : 13% VOL.

C'est un blanc totalement provençal par sa sélection dans tous les terroirs de l'Appellation, de la bordure maritime, aux terres de l'arrière-pays en passant par la Sainte-Victoire.

Qu'il soit blanc rouge ou rosé, le M est un moment plaisir, un moment fraîcheur. Ce blanc M plaira donc par sa vivacité immédiate et, signature Minuty oblige, par sa légèreté en bouche et sa générosité aromatique au nez. Un style de vin remarquable et appréciable sous des latitudes ensoleillées comme celles de la Méditerranée.

LA MÉTHODE M BLANC

Le M blanc est une sélection soignée de jus d'Ugni-Blanc, pour son côté enveloppant, de Rolle, pour sa générosité aromatique et de Sémillon pour sa vivacité naturelle. Les pressurages, débourbages et fermentations sont réalisés à basse température, pas de fermentation malolactique comme sur les rosés. Elevage en cuve, toujours pour préserver la fraîcheur du vin.

LE GOÛT M BLANC

Une robe presque translucide, aux reflets topaze blanc. Un nez sur des notes d'agrumes, citron jaune et pamplemousse jaune qui s'ouvre ensuite sur le melon vert d'Espagne. En bouche, c'est vif, désaltérant, toujours citronné, plutôt vert cette fois-ci, avec des notes anisées et celles d'herbes fraîchement coupées.

L'INSTANT M BLANC

De toutes les envies, de tous les instants, avec apéritifs de tous types, ceux de la mer en priorité, huîtres nature, bulots, crevettes, rillettes de sardines, coquillages. Sur des charcuteries aussi différentes que la viande des grisons et l'andouille, il coupera le gras et agira comme condiment raffiné. Ensuite, l'été, il accompagnera des salades fraîcheurs à la fêta et aux olives noires ou encore, l'hiver avec des salades à base de pommes de terre, auvergnates ou norvégiennes avec du saumon et de l'aneth. Les fromages de chèvre frais se réjouiront de sa proximité citronnée. Cette touche acidulée sera également bienvenue sur un bo-bun avec nems ou autres fritures asiatiques.

TERROIR

Raisins issus de tous les terroirs de Côtes de Provence, continentaux et maritimes.

APPELLATION

AOP Côtes de Provence

ENCÉPAGEMENT

Sémillon, Rolle, Ugni Blanc.

CARACTÈRE

Apéritif, accessible, désaltérant.

VITICULTURE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Pressurage, débourbage et fermentation à froid, élevage en cuve, pas de fermentation malolactique.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 10 ° et 12 ° selon les saisons.

TYPES DE VERRE

Tous types.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



MINUTY

M ROUGE

AOP Côtes de Provence

Un vin rouge plaisir comme les deux autres couleurs de Minuty M. Un vin rouge identitaire aussi grâce à une sélection soignée des meilleurs jus issus de tous les terroirs de l'Appellation, situés en bordure de mer comme dans l'arrière-pays en passant par la Sainte-Victoire. Des cépages locaux en majorité comme la Syrah, le Mourvèdre, le Grenache. Sans oublier la volonté immuable de François et Jean-Etienne Matton de réaliser un vin d'ici et pas d'ailleurs avec ce style Minuty où le glissé en bouche et les arômes généreux au nez sont immédiats et caressants.

LA MÉTHODE M ROUGE

Tout est fait dans ce vin pour préserver la fraîcheur comme l'atout principal. Minuty sélectionne des jus de Syrah, Mourvèdre, Grenache et un peu de Cabernet, tous vinifiés avec de courtes macérations pour préserver la souplesse de bouche et le fruité immédiat.

LE GOÛT M ROUGE

Joli rubis, un vin ultra aromatique, accessible avec une profusion de petits fruits rouges, airelles, framboises, groseilles. Suivent des arômes de petits fruits noirs, plus discrets mais présents, comme le cassis et enfin des notes de réglisse très réjouissantes.

L'INSTANT M ROUGE

Un vin de toutes les envies et de tous les instants, servi entre 12 et 14° selon les saisons. En apéritif, il s'impose sur des tapenades, rillettes et charcuteries en tous genres. Aussi, sur des crêpes salées au blé noir façon tartiflette, des plats de brasserie, de cuisine familiale comme le croque-monsieur, la quiche lorraine, le tartare, la blanquette de veau ou le pot au feu. Côté mer, des crevettes grises, des huîtres au vinaigre et aux échalotes, ou sashimis de poissons fumés.

CONTIENT DES SULFITES
DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5% VOL.

TERROIR

Raisins issus de tous les terroirs de Côtes de Provence, continentaux et maritimes.

APPELLATION

AOP Côtes de Provence

ENCÉPAGEMENT

Syrah, Mourvèdre, Grenache, pointe de Cabernet.

CARACTÈRE

Immédiat, agréable et décomplexé.

VITICULTURE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Sélection rigoureuse, macérations courtes.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 12 ° et 14 ° selon la saison.

TYPES DE VERRE

Tous types.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Monique Farnet



1960

FLAcons HAUTE-COUTURE

Pour Minuty, le choix de ses flacons a toujours été d'une grande importance. Depuis les débuts, la famille Matton a souhaité offrir à ses vins, et surtout à ses clients, le plaisir d'un bel écriin, élégant et original. Minuty a ainsi toujours fait des choix audacieux quant au design de ses flacons. Des écrins modernes, épurés, loin des codes conventionnels.

C'est Monique Matton la première qui, en 1960, a dessiné la bouteille originelle de la cuvée Minuty M. Sa silhouette unique baptisée « La Provençale » a très vite conquis la région et est devenue l'étalon de toute l'appellation.



Une quête de perfection et de beauté perpétuée par François et Jean-Etienne Matton. Ce sont eux qui prennent l'incroyable pari de la goutte bleue de la cuvée 281, depuis devenue iconique. Eux également qui imaginent la gamme Or, avec une création verrière aux courbes gracieuses et distinguées, qui en moins d'une décennie est devenue emblématique de Minuty.

Plus récemment, c'est la cuvée Prestige qui s'est dévoilée sous un nouvel écrin sur-mesure, avec un flacon tout en longueur et en épure. Enfin, dernier né de la famille Minuty, la cuvée Gabriel a suscité l'effervescence avec son design innovant et sa couleur tout à fait unique. Un pourpre envoûtant qui se dévoile et s'apprécie au fur et à mesure de la dégustation.





EDITION LIMITEE MINUTY M

VOYAGES SENSORIELS ET REGARDS CROISES

Pour parfaire sa quête du beau et offrir des flacons inédits chaque saison, Minuty a entrepris en 2018 une série de collaborations artistiques autour de M, sa cuvée iconique. Chaque année, le Domaine s'associe à un artiste et lui demande de poser son regard unique sur Minuty.

2018
ASHLEY MARY



2019
RUBY TAYLOR



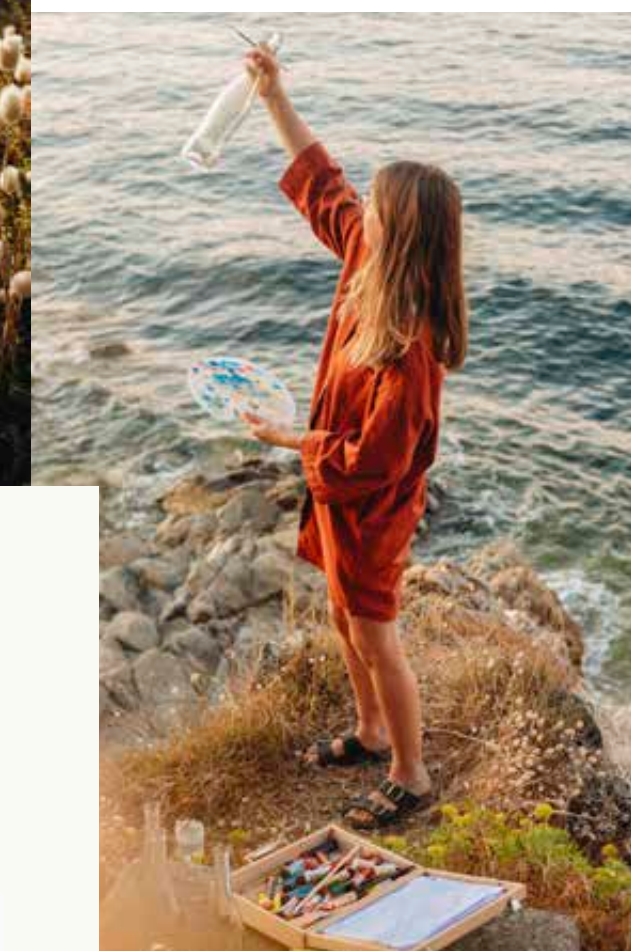
2020
MINA & ZOSEN



2021
MADI



2022
LEA AMATI



2023
HANNA KL



De la terre aux vins, en passant par les hommes, les savoir-faire, ou encore l'esprit de la French Riviera... L'artiste a carte blanche pour réinterpréter le style Minuty et offrir un voyage visuel au travers un habillage sur-mesure. Depuis le lancement de ce concept, la cuvée M a ainsi été magnifiée par 6 artistes différents venant du monde entier : Etats-Unis, Royaume-Uni, France, Espagne, et même la Suède !



MINUTY

POUR PLUS D'INFORMATIONS

2491 Route de la Berle,
83580 Gassin
info@minuty.fr
T. +33 (0)4 94 56 12 09

CONTACTS PRESSE

L'Agence Française
36 Rue de Penthievre
Paris 8ème
T. +33 1 42 77 61 75
margaux.lipszyc@item-pr.com
faustine.gruner@item-pr.com