



GASSIER

*Craft wines from Provence*

# Artisans-Vignerons en Provence



## L'histoire d'un lieu - La Sainte-Victoire

**85 millions d'années en arrière**, les dinosaures s'épanouissaient dans ce lieu préservé. Longtemps, ce territoire a couvé des traces de cette période, révélant des **œufs fossilisés** à la naissance de la montagne Sainte-Victoire.

**600 ans avant J-C**, inspirés par l'énergie émanant de ce lieu, les phocéens y implantaient les premières vignes de France. Sans le savoir, ils ont donné naissance à ce vin emblématique de Provence, le rosé.

**1882 - 1906** : Figure d'une Provence de caractère, la Sainte-Victoire est devenue des années plus tard le terroir créatif de Paul Cézanne. Insaisissable, elle inspira plus de 80 représentations au peintre, révélant sa lumière, ses couleurs et ses formes. .

**1981 : Antoni Gassier** recherche un vignoble dans le Bordelais. Mais en découvrant la majestueuse montagne Sainte-Victoire, il décide de réorienter ses recherches vers la Provence.

**1982 : La famille Gassier** acquiert le Château Gassier à Puylobier, avec ses 40 hectares de vignes.

**2009** : Après avoir découvert toutes les facettes du métier de vigneron aux côtés de son père, **Georges Gassier** (5ème génération) reprend le vignoble.

**2023** : Depuis plusieurs années, **Georges transmet sa passion et son savoir-faire à son fils Jean**, travaillant ensemble dans les vignes du domaine.



## Au cœur de la Provence

### FRANCE



### PROVENCE



*Sainte-Victoire*

**GASSIER**  
*Craft wines from France*

### PARCELLES

- SYRAH
- GRENACHE
- CINSULT
- Ugni Blanc
- ROLLE (VERMENTINO)



*Une approche artisanale révélée dans un flacon  
identitaire*

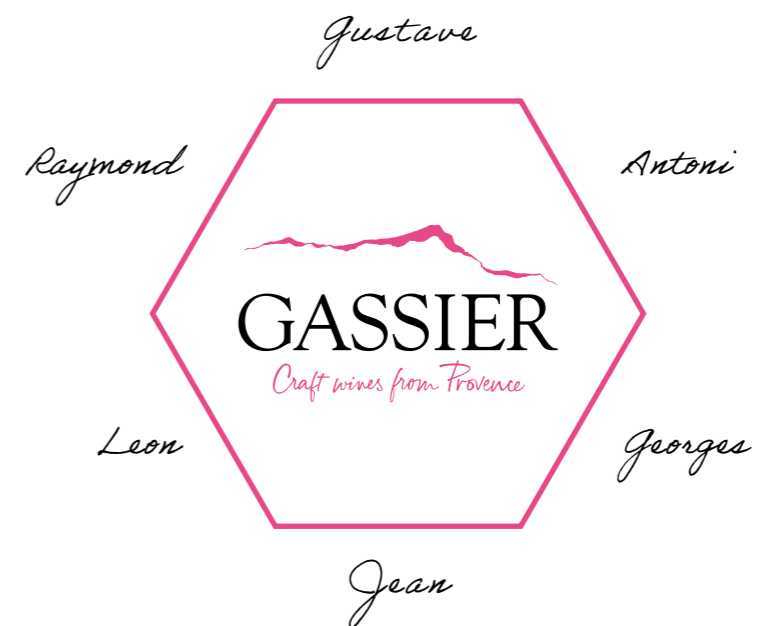
#### UNE FORME HEXAGONALE QUI INCARNE UN HOMMAGE VIVANT À SES RACINES PROFONDES

À travers ses SIX FACETTES, il raconte les six générations d'artisans vignerons qui ont forgé son histoire. La bouteille est aussi l'écho de sa source de création et d'inspiration : LA MAJESTUEUSE MONTAGNE SAINTE-VICTOIRE, avec ses arrêtes sculptées qui viennent habiller son design hexagonal, symbole du SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS.

#### UNE BOUTEILLE UNIQUE DANS L'UNIVERS DU VIN, OÙ CHAQUE DÉTAIL EST UNE MARQUE DE SON IDENTITÉ

À l'image de la moulure délicate qui fait apparaître l'année fondatrice, « 1982 », symbolisant l'ancrage profond de la Maison Gassier.

#### UNE HISTOIRE DE TRANSMISSION ET D'HÉRITAGE



#### MÉDAILLÉ D'OR au concours Internationale **MUSE CREATIVE AWARD**

(packaging innovant)

**85% des consommateurs prêts à acheter ce flacon\***

\*Etude packaging menée sur 1000 consommateurs aux USA et en France.  
Selvitys - Février 2024



Vendue dans les plus beaux établissements du monde :



**FIVE** ►

# GASSIER

**AOP CÔTES DE PROVENCE**



## LE STYLE D'UN VIN PLAISIR

La cuvée Gassier est l'expression même d'une PROVENCE INSPIRÉE ET PRÉSERVÉE, où la voix du terroir résonne à travers chaque parcelle et où le savoir-faire vigneron se révèle dans chaque bouteille. Ce CÔTES DE PROVENCE, certifié en agriculture biologique, est le fruit d'une MAÎTRISE RIGOUREUSE de la sélection des raisins, de la vinification et de l'assemblage. Il offre une belle tension, une fraîcheur éclatante et des équilibres harmonieux. Un vin expressif, équilibré et rond, sur des notes de fruits à chair blanche et d'agrumes.

## GRENACHE

## CINSAULT

## SYRAH

## VERMENTINO

## *Distinctions*

« Vif, vibrant et aromatique. Un peu plus tropical et minéral au nez que les autres cuvées de Gassier, il se révèle dans le verre avec de beaux arômes d'ananas, d'orange sanguine, de pamplemousse et de pierre concassée. L'acidité des cerises fraîches tapisse le palais, tandis qu'une fine minéralité apporte de la complexité. Avec de la matière, de la finesse et de l'équilibre, il se déguste aussi bien seul qu'à table. »

**Vinous / Billy Norris**  
91 Pts

« Robe rosée claire et brillante avec des reflets cuivrés. Nez parfumé de violette, de fruits rouges, d'herbes sauvages et de citronnelle. Une jolie et élégante structure accompagnée d'une belle intensité aromatique. La cuvée Gassier arbore une fraîcheur vive et une longue finale sur la pureté. »

**Tasted / Andreas Larsson**  
90 Pts

« Ce domaine, proche de la montagne Sainte-Victoire, produit un vin riche avec une jolie structure. Il est intensément aromatique avec des notes de fruits acidulés, mêlant des arômes de fruits rouges et de kiwi. A déguster dès maintenant. »

**Wine Enthusiast / Roger Voss**  
90 Pts





Vendue dans les plus beaux établissements du monde :



# GASSIER

## AOP CÔTES DE PROVENCE



### LE STYLE D'UN VIN PLAISIR

La cuvée Gassier est un vin blanc à la fois aromatique et expressif, qui reflète parfaitement le terroir provençal. Sa palette aromatique élégante mêle des notes florales délicates à des arômes fruités, créant une belle complexité. En bouche, il révèle un équilibre harmonieux entre une acidité vive et une texture ronde et soyeuse. D'une grande finesse, cette cuvée offre une parfaite union de vivacité et de fruité, séduisant par sa fraîcheur et son élégance.

### 100% VERMENTINO

### *Distinctions*

Médaille d'OR  
Concours des Vins de Provence





Vendue dans les plus beaux établissements du monde :



le Pas du Moine

## AOP CÔTES DE PROVENCE SAINTE-VICTOIRE

Cuvée du Château



### L'EXPRESSION D'UN TERROIR

La cuvée Le Pas du Moine – 350, UN NOM INSPIRÉ du sentier autrefois emprunté par les moines pour rejoindre la Croix de Provence de la Sainte-Victoire et un nombre « 350 » faisant référence à l'altitude de notre vignoble.

Ce vin puise son identité dans la FRAÎCHEUR NATURELLE DE NOTRE TERROIR. Protégée des températures estivales et des risques d'oxydation, les vendanges sont réalisées de nuit et chaque étape en cave est orchestrée pour préserver une belle fraîcheur dans les baies. Vinifiée dans les CUVES BÉTON HISTORIQUES DE LA MAISON GASSIER, cette cuvée révèle avec précision et pureté le caractère authentique des terroirs de la Sainte-Victoire. Une belle structure et longueur en bouche sur des notes d'agrumes et de fruits exotiques.

### GRENAICHE

### SYRAH

### CINSAULT

### VERMENTINO

### Distinctions

« Nommé d'après le chemin emprunté par les moines pour atteindre le sommet de la montagne Sainte-Victoire, ce vin est dense, structuré, avec beaucoup de fruits rouges et d'acidité. »

**Wine Enthusiast / Roger Voss**  
**92 Pts**

« Brillante robe couleur saumon. Arômes très parfumés sur des notes minérales, de baies rouges fraîches, d'agrumes et de fruits à noyau, avec une note florale suave. Soyeux et concentré en bouche, il offre des saveurs exquises de nectarine, de fraise et d'orange sanguine avec une belle tension. Une finale très longue et vive qui laisse derrière elle une note florale récurrente. »

**Vinous / Josh Raynolds**  
**92 Pts**

« Robe rose clair brillante avec une teinte de pelure d'oignon. Nez pur et aux notes de baies sauvages, de citronnelle, d'orange sanguine et d'épices fines. La bouche présente un bon mordant, une acidité bien conservée et des notes de fruits rouges teintés d'agrumes. Une finale longue et persistante avec de délicates notes épicées. »

**Tasted / Andreas Larsson**  
**92 Pts**





Vendue dans les plus beaux établissements du monde :



# le Pas du Moine

## AOP CÔTES DE PROVENCE

Cuvée du Château



### L'EXPRESSION D'UN TERROIR

La cuvée Le Pas du Moine - 350 incarne l'élégance et l'authenticité du terroir de la Sainte-Victoire. Ce vin se distingue par sa grande fraîcheur et sa minéralité, caractéristiques des sols calcaires de l'appellation. Son profil aromatique révèle des notes florales délicates, associées à des arômes fruités et acidulés, qui apportent une belle complexité. L'acidité vive et la texture parfaitement équilibrée confèrent légèreté et vivacité en bouche, tout en préservant une rondeur agréable. L'élevage entre 4 et 6 mois en cuve béton permet de maintenir la pureté des arômes, tout en accentuant la fraîcheur et la finesse du vin.

### VERMENTINO

### UGNI BLANC

### Distinctions

« Ce vin s'ouvre à l'aération sur les fleurs blanches, la pêche et la poire. À la fois croquante et douce, la bouche s'enrichit de délicates notes de violette jusqu'à une finale relevée d'une pointe zestée apportant du relief et un caractère très frais.»

**Guide Hachette**

**1 étoile**

**Bettane + Desseauve**

**93 Pts**

**Médaille d'OR**

**Concours Général Agricole**





Vendue dans les plus beaux établissements du monde :



946.

## AOP CÔTES DE PROVENCE SAINTE-VICTOIRE

Cuvée du Chateau



*Vin gastronomique – Élevage en fûts de chêne*

### LA SIGNATURE D'UN SAVOIR-FAIRE

Née en 2010, cette cuvée, à la signature si unique et aujourd'hui déclinée en blanc, est le fruit d'une recherche passionnée menée par Georges Gassier, l'un des PIONNIERS À AVOIR RÉVÉLER UN GRAND ROSÉ D'ÉLEVAGE. Son nom, tiré de l'altitude de la Croix de Provence de la Sainte-Victoire, témoigne de l'excellence de ce vin qui atteint des sommets année après année.

L'élaboration de cette cuvée en SÉLECTION PARCELLAIRE repose sur une vinification et un élevage partiel en demi-muid de chêne autrichien, issus de l'une des plus anciennes tonnellerie artisanales, la Maison Stockinger. Chaque millésime porte en lui L'EMPREINTE D'UN SAVOIR-FAIRE MAÎTRISÉ, offrant une cuvée à l'identité affirmée, marquée par l'équilibre entre fraîcheur et complexité. Un vin intensément aromatique, complexe et élégant sur des notes de fruits secs, de vanille et une pointe de miel d'acacia.

### 45% GRENACHE

### 45% SYRAH

### 10% VERMENTINO

### *Distinctions*

« Rose orangé étincelante. Arômes puissants et épicés de nectarine, de fraise, d'orange sanguine, de vanille et de miel, avec un soupçon de minéralité en arrière-plan. Les délicates notes minérales, de baies rouges et de fruits à noyau s'enrichissent avec de légères notes de fenouil, de vanille et de lavande confite. La finale est persistante, laissant derrière elle des notes de nectar de pêche et de confiture de framboise. Fermenté et élevé dans des demi-muids de chêne autrichien neufs. »

**Vinous / Josh Reynolds**  
**94 Pts**

« Ce rosé en Sainte-Victoire est certainement l'un des meilleurs rosés provençaux que je n'ai jamais dégustés. Il arbore une robe rose pâle qui s'accompagne de notes fabuleusement pures, fraîches et croquantes de fleurs blanches, de

pêche blanche, de minéralité saline et d'un soupçon de fraises des bois. La minéralité et la qualité saline sont sensationnelles et vous mettent littéralement l'eau à la bouche. Frais, élégant et désaltérant, mais aussi doté d'une texture et d'une longueur formidables, ce fabuleux rosé est à déguster au cours de l'année à venir. »

**Wine Advocate / Jeb Dunnuck**  
**92 Pts**

« Vieilli en fûts de chêne autrichien, ce vin est riche et épicé. Son fruit est cependant magnifiquement équilibré, mûr sur des notes de framboises et de groseilles rouges, le tout rehaussé par une légère acidité. C'est un vin riche, d'une structure impressionnante, qui pourra vieillir pendant un an ou deux. Il doit son nom aux 946 mètres d'altitude de la montagne qui se trouve derrière le domaine. »

**Wine Enthusiast / Roger Voss**  
**93 Pts**





Vendue dans les plus beaux établissements du monde :



HÔTEL de CRILLON  
A ROSEWOOD HOTEL  
PARIS

946.

## AOP CÔTES DE PROVENCE

Cuvée du Chateau



*Vin gastronomique – Élevage en fûts de chêne*

### LA SIGNATURE D'UN SAVOIR-FAIRE

Son terroir, composé de calcaire et d'argile rouge issu de l'érosion de la montagne Sainte-Victoire, donne naissance à de grands vins blancs qui révèlent toute l'élégance et la minéralité du sol. Cette cuvée 946, produite pour la première fois en 2015, offre un vin blanc à la fois frais et rond, fidèle à l'expression de son terroir. Les notes exotiques caractéristiques du Vermentino, associées à l'Ugni blanc, apportent une belle complexité. Son élevage en demi-muid autrichien pendant 9 mois enrichit sa palette aromatique et lui confère une texture crémeuse et soyeuse.

**90% VERMENTINO**

**10% UGNI BLANC**

### *Distinctions*

**Bettane + Desseauve**  
**95 Pts**





Reconnue comme meilleur rosé de Provence par :

**WINE ENTHUSIAST**



**Bloomberg**

# ELEVAE

**AOP CÔTES DE PROVENCE SAINTE-VICTOIRE**

Cuvée du Chateau



*Vin gastronomique – Élevage en fûts de chêne*

## LE CARACTÈRE D'UN GRAND VIN

A l'instar de la Sainte-Victoire, la cuvée ELEVAE s'est élevée au plus haut rang, celui d'un GRAND VIN DE GARDE inégalé.

Pour composer ELEVAE, de vieilles vignes de Grenache, des vignes de Syrah et des vignes de Vermentino ont été sélectionnées sur les MICRO-PARCELLES LES PLUS NOBLES. Fermenté puis ÉLEVÉ PENDANT 24 MOIS en demi-muid en chêne autrichien avec des bâtonnages réguliers, ce vin de garde est réservé uniquement aux millésimes les plus remarquables et produit en quantité limitée, environ 2000 BOUTEILLES. Un rosé tout en équilibre et en finesse sur des arômes vanillés, des tanins fondus en fin de bouche et une finale persistante.

**45% GRENACHE**

**45% SYRAH**

**10% VERMENTINO**

## Distinctions

« Luxueusement mûr, avec des caractères moelleux de pêche, de mandarine et d'épices à travers une texture crémeuse enchanteresse, contrebalancée par une pointe d'acidité d'orange. Long et acidulé. »

**Decanter**

**95 Pts**

« Vieilli deux ans en fûts de chêne autrichien, ce vin est un assemblage de trois cépages à majorité de grenache et de syrah. La richesse et le mordant des épices, aujourd'hui à leur apogée, sont finement texturés avec des notes de pain grillé. C'est un vin impressionnant et prêt à boire immédiatement. Biologique. »

**Wine Enthusiast / Roger Voss**

**94 Pts**

« Arôme très profond de Tahini, un soupçon d'acidité volatile et de délicates notes de framboise et d'orange. Un vin très puissant en

bouche, parfait avec de l'agneau et des subtiles épices. »

**Meininger**

**92 Pts**

« Grenache (45%), Syrah (45%) et Vermentino (10%) cultivés sur des sols argilo-calcaires au pied de la montagne Sainte-Victoire sont fermentés et élevés pendant 24 mois en demi-muids Stockinger, avec un bâtonnage bimensuel pendant toute la durée de l'élevage. D'un rose cuivré, il présente des arômes intenses d'épices, de chêne et de vanille. En bouche, on trouve des baies de cassis, des prunes, des fruits secs, des épices, de la vanille et du chêne neuf. Concentré et intense, sa structure audacieuse est une alternative aux amateurs de vin rouge. »

**Elizabeth Gabay**

**92 Pts**





## Une Maison Artisanale au pied de la montagne Sainte-Victoire

### UN ANCRAGE TERRITORIAL UNIQUE AU COEUR DE LA PROVENCE

Vins produits dans la vallée de la **SAINTE-VICTOIRE**, réputée la plus qualitative pour la **production de vin en Provence**

Vignoble de 40 ha d'un seul tenant conduit en **Agriculture Biologique**



**Un microclimat** idéal qui préserve la fraîcheur des vins blancs et rosés

Une riche programmation **d'expériences oenotouristiques** qui célèbrent l'esprit d'optimisme de la Provence **TOP 100** *Terrains de Vins*

### COMPLÉTÉE PAR UN SAVOIR-FAIRE D'ARTISANS VIGNERONS



#### GÉNÉRATIONS D'ARTISANS VIGNERONS

**Une histoire de transmission** où chaque geste est millimétré et où tout se fait dans **un petit périmètre**

**Expertise** dans l'élaboration de **GRANDS BLANCS ET ROSÉS** depuis 1982 (Pionnier dans la création de rosé d'élevage)

**Connaissance approfondie** de notre terroir et de nos 26 MICRO-PARCELLES

### RECONNUE POUR LA QUALITÉ DE SES VINS

#### ENGAGÉE AUPRÈS DE LA SOMMELLERIE

**Partenariats historiques** (UDSF, ASI)

Créateur du Challenge Gassier des élèves sommeliers

#### SÉLECTIONNÉE PAR LA PRESSE

**+ 100 ARTICLES** par an

**VOGUE LE FIGARO**

#### VALIDÉE PAR LES CRITIQUES

Parmi les vins les **mieux notés** de Provence

**Decanter WINEENTHUSIAST**

## LE FIGARO

**Les 60 coups de cœur rosé du « Figaro »**

« Fraîcheur d'une aube de juin, une roseraie au petit matin, des notes d'herbes de garrigue et de fraises des bois confiturées : un nez résolument attirant. En bouche, une jolie matière, confortable, ample et suave sur le pamplemousse caramélisé et l'orange douce. Finale sur les petits amers. »



## Les Echos

**Les meilleurs rosés de l'été**

« C'est Olivier Souvelain qui est aux commandes du domaine, étendu sur une quarantaine d'hectares au pied de la montagne Sainte-Victoire, ultime figure provençale. Grenache, syrah, cinsault et rolle s'unissent en un vin juteux. Aromatique, il offre une matière en bouche qui évoque la pulpe de framboise acidulée, se développant vers le maracuja, frais et vibrant. »

### The Good Life

**Les rosés stars de l'été**

« Le vignoble est entièrement conduit en agriculture biologique certifiée depuis 2016. Un sentier avec des balades guidées à travers les vignes est ouvert au public afin de démontrer les vertus de cette pratique. Deux cépages règnent en majorité : la syrah et le grenache. Pour cette cuvée, ont été ajoutés à l'assemblage le cinsault et le rolle. La robe est plutôt claire. Elle laisse deviner des parfums de litchi qui se confirment rapidement dès l'ouverture. En bouche, ce sont les agrumes qui dominent au départ puis les fruits rouges. On termine sur une finale suave, mais structurée. »

## Régali

**Un été en musique**

« Si l'on ne devait sélectionner qu'un seul coup de cœur, ce serait au Château Gassier, au pied de la montagne Sainte-Victoire, qui propose des activités tous les jours : humoristes, jeunes DJ, cinéma en plein air, nuits des étoiles, pique-niques champêtres, jeux de piste et autres ateliers œnologiques... soit l'une des plus riches programmations estivales de la région. »

## Terre de Vins

**Autour d'Aix**

« Le domaine sous la montagne Sainte-Victoire ne manque pas d'imagination pour proposer des activités diverses et variées, tout particulièrement à la belle saison. Après les séances de cinéma en plein air, les soirées sous les étoiles, le jeu de piste, les concerts jazz ou tango, Gassier a lancé l'an dernier le concept inédit du Gassier Comedy Club. Sous le format stand-up, cinq artistes se succèdent pendant plus d'une heure au fil des sketches. Une mise en avant de jeunes humoristes de la scène marseillaise ou aixoise et des étoiles montantes de la scène parisienne, tout en dégustant les rosés de la maison (23€), accompagnés par des food trucks sur place. »





# GASSIER

*Craft wines from Provence*

953 A Chemin De La Colle  
Château Gassier  
13114 Puyloubier

f in @chateaugassier  
[www.gassier-provence.fr](http://www.gassier-provence.fr)