



VINUM SACRAE ROSAE

CATALOGUE

Vins & Cépages d'Arménie · MMXXVI

LE DOMAINE

Vinum Sacrae Rosae

HISTOIRE

Vinum Sacrae Rosae est un domaine viticole arménien de charme, dédié à la production de vins de haute qualité alliant les méthodes traditionnelles de vinification aux technologies modernes. Travaillant avec des raisins soigneusement sélectionnés et vendangés à la main, le domaine accorde une grande importance à la préservation de la qualité du fruit et à l'expression variétale authentique.

Après les vendanges, les raisins sont transportés en caquettes et soigneusement triés. Les vins rouges fermentent sur peaux dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée pour acquérir structure, profondeur et tanins équilibrés. Les vins blancs sont délicatement pressés, clarifiés et fermentés dans des conditions maîtrisées afin de préserver fraîcheur, pureté et complexité aromatique.

Après la fermentation, les vins sont élevés en fûts de chêne arménien, où ils développent davantage de complexité, d'équilibre et une texture raffinée. Cette approche reflète la philosophie du domaine : une intervention minimale et un respect maximal de la matière première, laissant s'exprimer le caractère du cépage et le terroir.

Vinum Sacrae Rosae s'attache à élaborer des vins élégants, équilibrés et expressifs, unissant la pureté du fruit à l'influence nuancée de l'élevage en fût.

Incarnant une identité contemporaine du vignoble arménien, Vinum Sacrae Rosae conjugue savoir-faire, tradition et standards de qualité internationaux, contribuant à la reconnaissance croissante du vin arménien par une approche raffinée et axée sur la qualité.

PREMIÈRE PARTIE

Les Vins

QUATRE VINS · UN SCEAU · OR À BRUXELLES 2026





VIN ROUGE SEC · MÉDAILLE D'OR CMB
2026

Reserve Red 2023

★★★★★ 4.99 / 5 · 122 avis

PAYS	Arménie
CÉPAGE	Haghtanak 50%, Areni 25%, Tozot 25%
ALCOOL	13% vol
ÉLEVAGE	13 mois en fûts de chêne
BOUTEILLE	750 ml

VINIFICATION

Raisins vendangés à la main, fermentés sur peaux en cuves inox à température contrôlée, suivis d'un élevage en fût et de la mise en bouteille.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge rubis, aux arômes de cerise, prune et mûre. Bouche ample, aux tanins souples et à la longue finale.

La Flamme de la Révélation

Ce vin raffiné à la robe rubis est élaboré à partir de Haghtanak, Areni et Tozot, cépages cultivés sur la terre sacrée d'Arménie. À l'image de l'Homme de Vitruve de notre emblème — symbole d'harmonie et de vérité intérieure — ce vin équilibre force et élégance. Élevé en fût, il évoque des siècles de résilience préservés dans chaque goutte.

ACCORDS METS & VINS

Parfait avec un agneau rôti, une entrecôte grillée, un risotto aux champignons ou des fromages à pâte dure affinés. Un noble compagnon des moments festifs comme des instants sacrés.



Médaille d'Or
CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2026 ·
EREVAN



CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2026

Médaille d'Or

Sacrae Rosae Reserve Red Dry Wine 2023 · 13,1° vol

22 mai 2026

Erevan, Arménie

5 juges

Pologne

Italie

Hong Kong

Géorgie

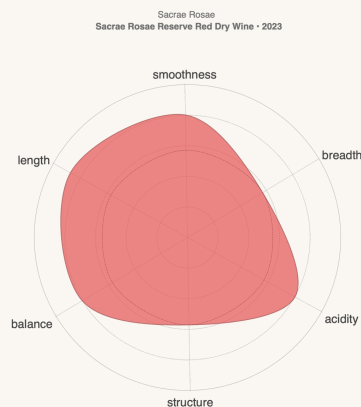
Arménie

“Au nez, fruits rouges frais, mûre et cerise noire. En bouche, texture juteuse et croquante, tanins souples, élégant et harmonieux.”

PROFILS OFFICIELS DU JURY — CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES



PROFIL AROMATIQUE



PROFIL GUSTATIF

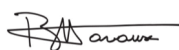
CMB | CONCOURS
MONDIAL *de*
BRUXELLES

awards the
Gold Medal
2026



for
Sacrae Rosae Reserve Red Dry Wine 2023

Produced by
Sacrae Rosae



BAUDOÏN HAVAUX
Competition Chairman

CMB
CONCOURS MONDIAL
de BRUXELLES

WWW.CONCOURSMONDIAL.COM



QUENTIN HAVAUX
Competition Director

Reserve White 2023

★★★★★ 4.98 / 5 · 106 avis

PAYS	Arménie
CÉPAGE	Voskehat 100%
ALCOOL	13% vol
ÉLEVAGE	12 mois en fûts de chêne
BOUTEILLE	750 ml

VINIFICATION

Pressurage doux et fermentation contrôlée, suivis d'un élevage en fûts de chêne pour la complexité et la structure.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe ambrée, aux arômes de coing, fruits blancs et baies. Bouche ample et équilibrée, d'une profondeur en couches.

L'Équilibre Divin

Élaboré uniquement à partir de l'ancien cépage arménien Voskehat, ce blanc de réserve reflète pureté, sagesse et renouveau. Il incarne la symbolique du Calice du Saint-Graal de notre emblème — la vérité sacrée et les mystères de la foi. Élevé en fût, il offre une expérience transcendante à ceux qui recherchent l'harmonie entre le monde naturel et spirituel.

ACCORDS METS & VINS

Excellent avec un poisson grillé, des pâtes crémeuses, des fromages à pâte molle ou une volaille rôtie. Idéal pour les moments de contemplation et les réceptions raffinées.



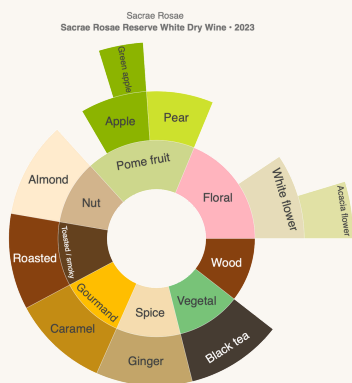
Mai 2026

Erevan, Arménie

Concours Mondial de Bruxelles

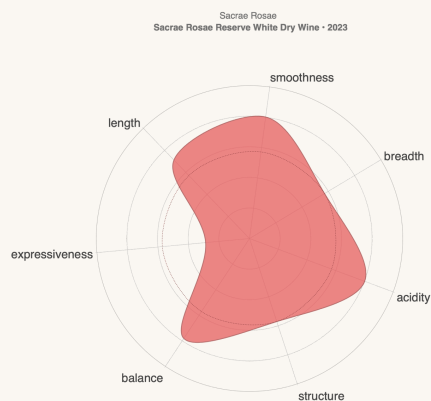
“Au nez, poire confite, pomme verte et fleurs blanches. Bouche fraîche, à l’acidité bien intégrée.”

PROFILS OFFICIELS DU JURY — CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES



© Winespace

PROFIL AROMATIQUE



© Winespace

PROFIL GUSTATIF



VIN ROUGE SEC

Aged Red 2023

★★★★★ 4.97 / 5 · 104 avis

PAYS	Arménie
CÉPAGE	Haghtanak 50%, Areni 25%, Milagh 25%
ALCOOL	13% vol
ÉLEVAGE	12 mois en fûts de chêne
BOUTEILLE	750 ml

VINIFICATION

Fermenté sur peaux en cuves inox, puis élevé en fûts de chêne arménien pour la structure et la complexité du bois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge rubis, aux arômes de fruits rouges, cerise et prune. Bouche souple, aux tanins légers et aux subtiles notes boisées.

La Flamme de la Révélation

Ce vin incarne la profondeur spirituelle de Vinum Sacrae Rosae. Élaboré à partir de Haghtanak, Areni et Milagh, il reflète l'harmonie sacrée du sceau — la force de l'Homme de Vitruve, l'élégance de la Fleur de Lys et le mystère du Calice. Sa robe rubis profond évoque d'anciennes offrandes, tandis que l'élevage en fût ajoute une complexité sacrée jadis connue des seuls vignerons monastiques.

ACCORDS METS & VINS

Idéal avec un agneau grillé, un ragoût de bœuf, un confit de canard et des fromages à pâte dure. À servir lors de dîners intimes ou de moments de réflexion.



VIN BLANC SEC

Aged White 2023

★★★★★ 4.90 / 5 · 107 avis

PAYS	Arménie
CÉPAGE	Voskehat 100%
ALCOOL	13% vol
ÉLEVAGE	8 mois en fûts de chêne
BOUTEILLE	750 ml

VINIFICATION

Fermentation contrôlée et élevage en fût pour développer l'équilibre de l'acidité et la complexité aromatique.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe ambrée, aux arômes de coing et de fruits blancs. Bouche équilibrée, à l'acidité vive et à la longue finale.

Le Murmure de la Lumière

Ce vin porte la pureté et la grâce de l'âme ancienne de l'Arménie. Élaboré à partir du cépage autochtone Voskehat et élevé en fût, il reflète la clarté divine symbolisée par la Fleur de Lys. Tout comme la rose sacrée s'épanouit au-dessus du calice dans notre légende, ce vin se révèle avec douceur mais profondeur, illuminant les sens.

ACCORDS METS & VINS

S'accorde à merveille avec un poulet rôti, des pâtes aux fruits de mer crémeuses, des légumes grillés et des fromages à pâte molle. Idéal pour les réunions sereines ou les soirées contemplatives.

DEUXIÈME PARTIE

Les Cépages

CÉPAGES AUTOCHTONES ARMÉNIENS



ROUGE · CÉPAGE AUTOCHTONE

Haghtanak

« Victoire » · plateau de l'Ararat

DESCRIPTION DÉTAILLÉE

Le Haghtanak est un cépage local à maturation tardive. Le nom « Haghtanak » signifie « victoire » en arménien. Son jus et sa pulpe étant d'un rouge intense, le Haghtanak est un élément important de nombreux assemblages, mais convient aussi à l'élaboration de vins de cépage de haute qualité au bon potentiel de garde. Il est principalement répandu sur le plateau de l'Ararat.

COULEUR DE LA BAIE	Noir	TYPE DE CÉPAGE	Sélection arménienne (XXe s.)
ORIGINE	Plateau de l'Ararat	MATURATION	Tardive
GRAPPES & BAIES	Jus & pulpe rouge intense (teinturier)	VIGUEUR & RENDEMENT	Bon potentiel de garde ; prisé en assemblage
POTENTIEL DU MOÛT	Couleur profonde et structure ferme		

STYLE DE VIN

Le Haghtanak donne des vins d'une grande complexité, transmettant l'exaltation du triomphe. Riches en structure tannique, les vins de Haghtanak arborent une subtile teinte pourpre et des arômes fruités de mûre, cassis, prune et cerise, ainsi que de vanille et de clou de girofle. Le bouquet révèle parfois du poivre et des notes de café et de chocolat.

ACCORDS METS & VINS

Les vins de Haghtanak s'accordent parfaitement avec de délicats plats de veau et des salades assaisonnées d'une vinaigrette balsamique, du bleu crémeux et un tahini savoureux.

Présent dans · Reserve Red 2023 · Aged Red 2023



ROUGE · AUTOCHTONE ANCIEN

Areni

Areni Noir · Vayots Dzor, vallée de l'Arpa

DESCRIPTION DÉTAILLÉE

Le Areni, ou Areni Noir comme on l'appelle à l'étranger, est l'un des cépages autochtones arméniens les plus précieux. Certaines de ses vignes, âgées de 120 ans, subsistent encore en Arménie. Il est principalement répandu dans l'ouest du Vayots Dzor, le long de la rivière Arpa. Ce cépage ancien provient de la gorge même où fut mise au jour la plus ancienne cave du monde (4100 av. J.-C.), et les études archéogénétiques attestent d'une culture ininterrompue depuis des millénaires.

COULEUR DE LA BAIE	Noir	TYPE DE CÉPAGE	Autochtone ancien
ORIGINE	Vayots Dzor, village d'Areni	SYNONYMES	Areni, Areni Noir
MATURATION	Moyenne à tardive	GRAPPES & BAIES	Grappes moyennes ; baies noires à peau épaisse
VIGUEUR & RENDEMENT	Vigoureux ; vignes fertiles jusqu'à 120 ans	POTENTIEL DU MOÛT	Vins élégants, équilibrés, de garde

STYLE DE VIN

Les jeunes vins de Areni se distinguent par une couleur intense, une acidité expressive et de la fraîcheur, avec de délicats arômes de cerise, cassis et poivre noir. Au contact du chêne arménien, l'Areni de réserve devient noble et velouté, enrichi de mûre, prune, olive noire et grenade — un reflet unique du terroir du Vayots Dzor.

ACCORDS METS & VINS

L'Areni Noir s'accorde parfaitement avec les plats de veau et d'agneau, la volaille rôtie, les mijotés de viande en sauce, les fromages à pâte dure et les champignons des bois grillés — à son meilleur avec le barbecue arménien traditionnel.

Présent dans · Reserve Red 2023 · Aged Red 2023



ROUGE · AUTOCHTONE RARE

Tozot

« Poussiéreux » · vieilles vignes du Vayots Dzor

DESCRIPTION DÉTAILLÉE

Le Tozot pousse principalement dans les vieilles vignes du Vayots Dzor et appartient au groupe éco-géographique oriental des cépages. Il présente des grappes coniques denses et des baies noires, légèrement allongées, de taille moyenne. La peau, d'épaisseur moyenne, est couverte d'une pruine épaisse, d'où son nom (signifiant « poussiéreux »). En raison de sa rareté, le Tozot est surtout utilisé en assemblage avec d'autres cépages arméniens d'exception, notamment l'Areni.

COULEUR DE LA BAIE	Noir	TYPE DE CÉPAGE	Groupe éco-géographique oriental
ORIGINE	Vayots Dzor (vieilles vignes)	SYNONYMES	Le nom signifie « poussiéreux » (pruine épaisse)
GRAPPES & BAIES	Grappes coniques denses ; pruine épaisse	VIGUEUR & RENDEMENT	Rare ; surtout utilisé en assemblage
POTENTIEL DU MOÛT	Saveur unique, agréable fraîcheur		

STYLE DE VIN

Le Tozot produit des rouges profondément colorés et amples, au cœur encreux et au caractère poussiéreux, presque fumé. Attendez-vous à des fruits noirs mûrs (mûre, cerise noire, pruneau) mêlés de cacao, feuille de tabac, herbes séchées et d'une pointe minérale et pierreuse typique des sols volcaniques du Vayots Dzor. Les tanins sont fermes mais fins ; la finale est longue et agréablement fraîche.

ACCORDS METS & VINS

La structure du Tozot appelle des plats mijotés : khorovats, kchuch, harissa, ghapama et tolma ; également des travers braisés, de l'épaule d'agneau, du gibier et des fromages à pâte dure affinés. À servir à 16–18 °C ; carafer les millésimes jeunes.

Présent dans · Reserve Red 2023



ROUGE · AUTOCHTONE

Milagh

« Raisin suspendu » · région de l'Ararat

DESCRIPTION DÉTAILLÉE

Originaire de l'ancienne terre arménienne d'Ourmia, le Milagh se traduit par « raisin suspendu », son nom venant de l'époque où l'on suspendait les grappes dans des filets pour les faire sécher durant l'hiver. Aujourd'hui, ce cépage autochtone à maturation tardive est largement répandu dans la région de l'Ararat. Le Milagh est utilisé pour des vins de cépage ainsi qu'en assemblage avec le Areni, le Haghtanak et d'autres grands cépages rouges.

COULEUR DE LA BAIE	Noir	TYPE DE CÉPAGE	Autochtone indigène
ORIGINE	Région de l'Ararat (d'Ourmia)	SYNONYMES	Milahi, Malagi
MATURATION	Tardive	VIGUEUR & RENDEMENT	Largement répandu dans la région de l'Ararat
POTENTIEL DU MOÛT	Vins de cépage et assemblages rouges		

STYLE DE VIN

Le riche terroir de l'Arménie permet d'élaborer des vins de Milagh de styles variés. Marqués par le terroir, ses arômes légers de mûre et de cassis, de figue et de prune sont rehaussés de poivre noir, d'épices et de notes fumées.

ACCORDS METS & VINS

Le caractère expressif mais délicat du Milagh se savoure avec du porc, du veau, de l'agneau ou du gibier accompagnés d'une sauce aux champignons et d'herbes. Souple et riche en saveurs, aux tanins équilibrés, il accompagne une grande variété de plats salés.

Présent dans · Aged Red 2023



BLANC · AUTOCHTONE ANCIEN

Voskehat

« Baie d'or » · la reine des cépages arméniens

DESCRIPTION DÉTAILLÉE

Le Voskehat est un cépage autochtone arménien ancien et « la reine » des cépages arméniens. Certaines de ses vignes, âgées de plus de 150 ans, sont encore fertiles. Sa culture a débuté il y a environ 3 500 ans, comme l'attestent les fouilles archéologiques de Teishebaini. Signifiant « baie d'or », le Voskehat est à maturation tardive et répandu à Ashtarak, Etchmiadzine et Armavir ; sa baie présente une teinte jaune-blanc ou ambrée parsemée de petites taches brunes.

COULEUR DE LA BAIE	Blanc / doré	TYPE DE CÉPAGE	Autochtone ancien — « reine »
ORIGINE	Aragatsohn & Armavir	SYNONYMES	Voskehat (« baie d'or »)
MATURATION	Tardive	GRAPPES & BAIES	Baies jaune doré à pleine maturité
VIGUEUR & RENDEMENT	Robuste ; vignes fertiles au-delà de 150 ans	POTENTIEL DU MOÛT	Blancs de haute qualité, acidité équilibrée

STYLE DE VIN

Les vins de Voskehat étonnent par leur robe paille aux nuances dorées, parfois d'un pâle reflet doré-vert. Selon la méthode, le Voskehat donne des vins vifs et nerveux. Arômes dominants de fruits blancs frais, notes d'agrumes comme le zeste de citron vert, d'herbe fraîchement coupée et de délicates fleurs alpines ; la finale révèle une agréable acidité et des notes de cire d'abeille.

ACCORDS METS & VINS

Le Voskehat s'harmonise avec les coquillages doux, le poulet, la dinde, le porc et le veau, ainsi qu'avec les risottos, les pâtes et les sauces crémeuses au beurre. Seul, il constitue un apéritif séduisant toute l'année.

Présent dans · Reserve White 2023 · Aged White 2023



VINUM SACRAE ROSAE

Sacrae Rosae LLC · Produit d'Arménie

Moskovyan 3a, Erevan 0001, République d'Arménie

+374 93 200299 · info@vinumsr.store

vinumsr.store



SCANNEZ POUR OUVRIR LE CATALOGUE