

Côtes du Rhône **COLLINE**

Vendanges : du 13 septembre au 2 octobre 2021
Cépages : Grenache Blanc, Clairette, Viognier, Roussane.
Mise en bouteille : 20 Janvier 2022
 Jour Fruit
Rendement : 39 hl/ha
Production : 30 000 bouteilles

Culture

Pour exprimer toutes les particularités de notre terroir, et la typicité de notre Vignoble (45ha d'un seul tenant dont 30 hectares de vigne), nous conservons un équilibre écologique harmonieux en respectant les cycles naturels de la terre pour régénérer et renouveler en permanence la vie du sol. C'est la base de notre engagement en viticulture biologique et biodynamique.

Terroir

Le terroir de notre Côtes du Rhône Rouge est composé de grès siliceux et de grès calcaires datés du Crétacé supérieur de la fin de l'ère secondaire. Ces sols caillouteux argilo-sableux facilitent un bon enracinement et permettent un régime hydrique équilibré. La texture superficielle de ce terroir possède un pouvoir calorifique élevé lié à la pierrosité importante. Toutes ces particularités alliées à une exposition sud/ sud est, contribuent à une faible production de la plante, à une maturation lente et régulière, promesse d'une concentration et d'une maturité optimales des baies de raisin.

Vinification / Elevage

Les raisins sont récoltés très tôt le matin pour éviter les grosses chaleurs de la journée. Puis les raisins sont pressés, le jus de goutte est récupéré pour un débouillage à froid de 72 heures. Ensuite le moût est mis en fermentation dans des cuves thermorégulées. Nos trois cépages cofermentent ensemble. La fermentation se prolonge pendant plusieurs semaines.

Dégustation / accompagnement

C'est un vin sec, le nez est discret et élégant il exprime des arômes complexes et subtils, mélange de fleurs de poirier de pêches blanches, abricots et noix de muscade. En bouche il est riche, onctueux tendu, exprimant une très belle minéralité, très long et aérien en fin de bouche. A consommer en apéritif, avec des viandes blanches, sur des poissons ou crustacés.



Climat 2021

Un Millésime plus frais

Après un hiver particulièrement doux (+2.5°C par rapport à la moyenne sur le mois de février), nos ceps de vignes commencent à sortir du repos hivernal le 26 mars. C'est assez précoce. Le printemps très frais est marqué par l'épisode de gel du 8 avril au matin. De gros dégâts sont rapidement constatés sur nos parcelles de Châteauneuf du Pape : 90% de bourgeons gelés sur une parcelle, 60% sur l'autre. Sur le reste du Domaine dans le Massif d'Uchaux heureusement le gel est moindre, 2 hectares sont assez touchés, mais sur les autres surfaces les bourgeons brûlés par le gel ne sont pas nombreux et n'auront pas d'impact sur la quantité de récolte futur. L'été est marqué par quelques épisodes très chauds (mi-juin, fin juillet et mi-août) mais pas caniculaires. La pluviométrie du débourrement à la récolte est proche de 300mm, assez bien répartie sur chaque mois ce qui permet à nos vignes et surtout nos raisins de croître sans stress hydrique favorisant ainsi le processus de maturation des raisins. Les vendanges débutent le 13 septembre, elles ont été souvent pluvieuses avec 240 mm d'eau qui sont tombés durant le mois de cueillette des raisins. Nos tisanes de plantes associées aux préparations biodynamiques ont été très utiles pour renforcer les défenses immunitaires de nos vignes. Cela nous a permis de ramasser chaque parcelle à la bonne maturité pulpaire et phénolique (tanins, couleur). Les premiers vins dégustés en cave, nous confortent dans nos choix, sur ce millésime plus froid, nous avons gardé une belle fraîcheur dans les vins un équilibre harmonieux qui renforce le côté très fruité de ce millésime. Les tanins sont fondus, une belle matière est présente en bouche très riche sans être lourde le tout est délicat, la finale tout en finesse est longue presque saline. Un millésime qui saura patienter en cave de longues années.