

# Côtes du Rhône **SAUVAGEONNE**

*Vendanges* : 2 octobre 2021

*Cépages* : Clairette

*Mise en bouteille* : 20 Mai 2022

Jour Fruit

*Rendement* : 30 hl/ha

*Production* : 3000 bouteilles

## Culture

Pour exprimer toutes les particularités de notre terroir, et la typicité de notre vignoble (45ha d'un seul 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 Villages Blanc est composé 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 raisins.

## Vinification / Elevage

Les raisins sont récoltés très tôt le matin pour éviter les grosses chaleurs de la journée. Puis les raisins sont pressés lentement. Après un débouillage à froid de 72 heures, le moût est mis en fermentation en jarre de 250 à 500L. La fermentation se prolonge pendant plusieurs semaines. En fin de fermentation, les lies grossières sont retirées, et l'élevage peut commencer sur lies fines. L'élevage se prolonge sur une dizaine de mois dans la jarre de vinification.

## Dégustation / accompagnement

Une belle couleur dorée, un nez aux senteurs de fleur de poirier.

En bouche une minéralité très marquée, des arômes de coings et d'agrumes rehaussés par quelques notes mentholées. C'est un vin de repas, à consommer avec des viandes blanches ou avec des crustacés et sur des poissons à la crème, il se révélera aussi avec des fromages secs.



## 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 débouillage 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.