

# Côtes du Rhône SAUVAGEONNE

*Vendanges* : 1 septembre 2022

*Cépages* : Clairette

*Mise en bouteille* : 15 juin 2023

**Jour Fruit**

*Rendement* : 30 hl/ha

*Production* : 3300 bouteilles

*Degré* : 14%

## 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 2022

L'année 2022 d'un point de vue climatique restera dans les mémoires comme l'été le plus caniculaire jamais enregistré et aussi le plus sec dans notre région. En tant que vigneron nous resterons étonnés par la résilience de la vigne vis-à-vis du climat. Quelle résistance, après un hiver doux et peu pluvieux, la vigne s'adapte à un printemps et surtout un été très sec et caniculaire. Alors que tout autour du Domaine il est courant de voir les arbres parfois âgés manquer d'eau et souffrir de la chaleur, jusqu'à en mourir, la vigne réussit à s'adapter. Sur le Domaine, ne pratiquant pas l'irrigation, nous sommes très attentifs à la vie de nos sols et à leurs capacités à retenir l'eau. Les pluies étant rares cette année il faut que l'eau reste sur place pour permettre un fonctionnement du sol correct afin qu'il puisse nourrir la plante régulièrement sans excès et sans stress. La mise en place de pratique biodynamique et du bon sens depuis une petite vingtaine d'années permette à nos sols d'améliorer leur rétention d'eau. Associé cette année à de nombreuses tisanes de plantes : ortie, achillée, camomille et à de la « bouse de corne » (préparation 500 en biodynamie) durant toute la phase végétative et caniculaire ont aidé et facilité nos vignes à passer ces différents passages de fortes chaleurs et sécheresse. Nos différents cépages ont porté leurs fruits jusqu'à une parfaite maturité, les raisins sont entrés en cave avec un bel équilibre. Les vendanges ont débuté le 24 août pour nos cépages blancs et se sont poursuivies jusqu'à fin août début septembre avec les Syrah. Tous nos autres cépages rouges : Grenache, Mourvèdre, Carignan ont été récolte entre le 14 et le 30 septembre. Les fermentations sont pour la plupart terminées et les vins du millésime 2022 entre dans leur période d'élevage. Ils sont marqués par un caractère très frais et fruité, ronds riches et soyeux avec une petite pointe tannique qui apporte une jolie tension à l'ensemble. Un beau millésime en devenir.

