

Côtes du Rhône COLLINE

Vendanges : du 24 au 29 août 2022

Cépages : Grenache Blanc, Clairette, Viognier, Roussane.

Mise en bouteille : 17 février 2022

Jour Fruit

Rendement : 28 hl/ha

Production : 17000 bouteilles

Degré : 13.5%

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 Blanc 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 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 vignerons 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 réussie 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 récoltés 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.