

Côtes du Rhône COLLINE

Vendanges : du 31 août au 25 septembre 2023

Cépages : Grenache Blanc, Clairette, Viognier, Roussane.

Mise en bouteille : 16 janvier 2024

Jour Fruit

Rendement : 27 hl/ha

Production : 18000 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, long et aérien en fin de bouche. A consommer en apéritif, avec des viandes blanches, sur des poissons ou crustacés.



Climat 2023

Cette campagne 2023 nous laissera la sensation d'une année inédite. Tout d'abord marquée par de fortes précipitations de mi-octobre 2022 à début janvier 2023 qui ont permis aux nappes phréatiques de se recharger. Puis un hiver et un printemps très secs et doux sans aucune pluie significative pendant 5 mois de mi-janvier à mi-juin. Avec cette relative douceur la vigne commence à pointer les bouts de ses feuilles fin mars et de pousser tranquillement pour débuter sa floraison fin mai début juin, presque insensible à la sécheresse qui l'entoure. Les premières pluies arrivent enfin mi-juin ou nous comptabilisons 70 mm d'eau sur la semaine permettant d'éteindre la soif de nos vignes. Ensuite, nos tisanes de plantes ont de nouveau montré toutes leurs utilités durant l'été ensoleillé et très généreux en chaleur. Les températures extrêmement élevées de fin août ont permis une belle concentration des raisins sans aller jusqu'au confit, mais cette évaporation qualitative à réduit sensiblement nos rendements. Les vendanges ont débuté le 30 août sur le Domaine par nos Viognier, Roussane puis quelques jours plus tard se sont nos Grenache blanc qui ont pris le chemin de la cave pour terminer par les Clairette le 25 septembre.