

Côtes du Rhône SAUVAGEONNE

Vendanges : 17 septembre 2025

Cépages : Clairette

Mise en bouteille : 7 mai 2025

Jour Fruit

Rendement : 27 hl/ha

Production : 2500 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 2025

La vigne qui a subi tout au long de l'année une météo extrême : fraîcheur en début de saison, humidité généreuse au printemps, sécheresse et canicule en été, trop pluvieux durant les vendanges, nous a donné une belle leçon de résilience et la très belle surprise de ce nouveau millésime reste la « qualité ». Avec un rendement moyen d'environ 30hl/ha, la quantité du millésime 2025 est dans les objectifs de volume que nous nous fixons. L'automne 2024 est assez doux avec des pluies généreuses début novembre qui rechargent les nappes phréatiques. L'hiver est marqué par un mois de janvier froid, février sera plus doux. Les sèves commencent à monter début mars, les premières petites feuilles sortent le 28 mars dans les parcelles les plus solaires du domaine. Depuis quelques années la taille est effectuée en deux temps, en particulier sur les grenache pour retarder le débourrement et se rapprocher d'un cycle plus conforme au standard de nos cépages. Le début du mois d'avril est consacré à cette taille de finition. Le printemps est humide marqué par des épisodes pluvieux répétés nous contraignant à démarrer la lutte contre les maladies cryptogamiques mi- avril et à tenir des cadences serrées jusqu'à mi-juin. Dans ce climat doux et humide, la vigne fleurie fin mai début juin. A partir de la mi-juin, la chaleur s'installe avec une première période caniculaire fin juin début juillet qui permettra de ralentir la cadence des traitements et d'assainir les petits foyers de maladie. L'été est sec et chaud, la véraison débute mi-juillet sur les cépages précoces. Le mois d'août est particulièrement chaud avec une seconde période caniculaire mi-août accompagnée de mistral qui concentre les raisins. Avec ces conditions particulières, nous commençons les vendanges le 25 août pour les blancs et quelques parcelles de syrah et marsellan. Pour les autres cépages, il faudra attendre la pluie afin que la maturité puisse se terminer harmonieusement. La nuit du 31 août la pluie tombe de façon très généreuse, 130mm sur le domaine. Nous décidons de laisser le temps au sol et à la vigne de digérer toute cette eau en faisant une pause dans la cueillette d'une semaine. Les vendanges reprendront le 8 septembre et se termineront le 29 septembre entrecoupées d'un autre passage pluvieux qui a nécessité un nouvel arrêt de la récolte. notre choix de ne pas se précipiter pour récolter afin de laisser le temps à la vigne d'absorber l'eau a permis aux raisins de terminer leurs maturités de façon optimales. Grâce à nos différentes tisanes de plantes et à une pratique biodynamique soutenue, le risque de voir la récolte s'altérer a vite été écarté, nos raisins sont restés sains jusqu'au dernier jour de vendanges.