

Côtes du Rhône COLLINE

Vendanges : 4 au 13 septembre 2024

Cépages : Grenache Blanc, Clairette,
Viognier, Roussane.

Mise en bouteille : 20 décembre 2024

Jour Fruit

Rendement : 18 hl/ha

Production : 13000 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 2024

Une année sous le signe de l'eau

Que d'eau cette année, après un automne assez doux sans excès de pluviométrie, l'hiver 2024 continu dans cette douceur, pas de gel significatif, des pluies dans les normales de saison. Le printemps sera sous une influence douce, très humide et pluvieux.

La vigne commence à montrer ses premières feuilles le 28 mars, fleurit de fin mai à début juin. Durant toute la saison la pression sanitaire a nécessité une vigilance de tous les instants.

L'été est sans excès de chaleur, excepté mi-août où durant une semaine le thermomètre dépasse les 40°C.

Les vendanges débutent le 4 septembre sur les cépages blancs suivi rapidement des Syrah. Une semaine d'interruption est nécessaire pour atteindre la pleine maturité des Grenache, nous terminons après de nouveau quelques jours d'arrêt début octobre avec les Carignan et Mourvèdre.

En cave le millésime 2024 finit ses fermentations, la quantité fera un peu défaut, et sera ressentie sur le Colline blanc. La bonne surprise vient de la qualité, les vins sont gourmands, équilibrés, dominés par le fruit et les épices, ronds, soyeux, très prometteurs, à suivre ...

