Château Le Devay "En Pente Douce" (roussanne-viognier) blanc sec 2021

Prix du produit :

70,50 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): épx Fournet (Ch. LE DEVAY)
Millésime: 2021
Appellation: IGP collines Rhodaniennes
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: En Pente Douce
Cépage dominant: roussanne

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CHÂTEAU LE DEVAY
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Château Le Devay "En Pente Douce" (roussanne-viognier) blanc sec 2021

Fiche technique rédigée par le domaine :

HISTOIRE :
Florence et Jean-Charles Fournet, orthophoniste et médecin radiologue, passionnés de vin et d'agriculture, achètent en 2005 une propriété sur la commune de Saint-Romain-en-Gal, sur la rive droite du Rhône à 360 mètres d'altitude, à 1km des parcelles les plus au nord de la Côte-Rôtie. Encouragés par leurs amis vignerons (dont pierre-Jean Villa, Jean-Michel Gerin, Christine Vernay et Thierry Germain, excusez du peu !), et après confirmation du caractère hautement qualitatif des terroirs de la propriété par les meilleurs spécialistes (Claude et Lydia Bourguignon, microbiologistes réputés), ils se lancent dans l'aventure viticole. Défrichage des coteaux, plantation, rénovation des bâtiments agricoles pour créer la cuverie, les chais, la logistique, rien n'est laissé au hasard pour produire des vins - en biodynamie bien sûr - à la hauteur de leurs espérances et de leurs ambitions.

CUVÉE :

Cette cuvée provient d’une parcelle située à Bois-Devay, exposée Est, à 370 mètres d’altitude.

GÉOLOGIE DU SOL :
Le sol est composé essentiellement de micaschistes et d’une couche superficielle d’argile.

ENCÉPAGEMENT :
70 % viognier et 30 % roussanne sur porte-greffe Riparia et 3309.

MÉTHODE CULTURALE :
Tout le domaine est conduit selon les principes de biodynamie. Travail des sols, pas d’herbicides ou autres produits de synthèse, sélections massales, enherbement des rangs de vignes, pulvérisation de tisanes et de décoctions de plantes, agroforesterie, méthode de taille non mutilante des vignes, vendanges en vert pour limiter les rendements.

RENDEMENT :
18 hl/ha (1141 bouteilles et 60 magnums).

VINIFICATION :
Vendanges manuelles en caissettes, tri sélectif sur pied à la parcelle, deuxième tri au pressoir. Pressurage lent et doux pour extraire le jus le plus qualitatif. Début de fermentation en cuves inox thermo régulées, avec maîtrise des températures. Entonnage dès le début des fermentations alcooliques en demi muids et foudres de 1 à 3 vins. Transformations malolactiques en fûts au printemps. Après 10 mois d’élevage, mise en bouteilles après une très légère filtration en jour fruit.

DÉGUSTATION :
Un vin de plaisir immédiat, notes d'abricot et de fleurs blanches au nez, l'attaque est franche et ronde en bouche, la finale est fraîche et iodée.

3453 bouteilles et 60 magnums

Description brève du produit :

5ème millésime d'un nouvel assemblage de roussanne et de viognier, unique en son genre avec moins de 1200 bouteilles produites. Ce blanc d'altitude à la fois riche et frais ne renie pas son terroir, proche des schistes de Condrieu et Côte-Rôtie. De la dentelle biodynamique destinée à un plaisir immédiat.