

Château Le Devay "Entre les Murs" (viognier) blanc sec 2020



Prix du produit :

79,50 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): épx Fournet (Ch. LE DEVAY)

Millésime: 2020

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Entre les Murs

Cépage dominant: viognier

Description brève du produit :

Quatrième millésime d'un nouveau et superbe viognier d'altitude qui n'a rien à envier à certains Condrieu. Ce blanc sec cristallin est produit sur le même type de sols mais sans l'appellation, d'où un prix accessible pour une telle qualité. Une production microscopique destinée aux amateurs les plus curieux. Déjà à la carte du 2* Michelin "La Pyramide" (Vienne)... et ça ne fait que commencer !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CHÂTEAU LE DEVAY

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Château Le Devay "Entre les Murs" (viognier) blanc sec 2020

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 sous le château, en coteaux, exposée sud, à 340 mètres d'altitude.

GÉOLOGIE DU SOL :

Le sol est composé essentiellement de micaschistes.

ENCÉPAGEMENT :

100 % viognier 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 :

20 hl/ha (3000 bouteilles environ).

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. Fermentations malolactiques en fûts au printemps. Après 10 mois d'élevage, mise en bouteilles après une très légère filtration en jour fruit.

DÉGUSTATION :

Un blanc fin, minéral et structuré avec des notes de bergamote et de verveine, une bouche ciselée et soutenue par une acidité citronnée. Une finale saline caractéristique des micaschistes du Devay.