Château Le Devay IGP "En Pleine Nature" (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: En Pente Douce
Cépage dominant: viognier

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CHÂTEAU LE DEVAY
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Château Le Devay IGP "En Pleine Nature" 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 à Bois-Devay, à 370 m d'altitude, exposée au soleil levant.

GÉOLOGIE DU SOL :
Le sol est composé essentiellement de micaschistes.

ENCÉPAGEMENT :
100 % viognier.

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.

PRODUCTION :
1089 bouteilles.

VINIFICATION :
Vendanges manuelles en caissettes entre le 20 septembre et le 1 octobre 2020, avec deux passages dans chaque parcelle pour prélever uniquement les raisins à maturité optimale. Tri sélectif sur pied à la parcelle et deuxième tri au pressoir. Pressurage lent et doux pour extraire le jus le plus qualitatif. Début des fermentations en cuves inox thermorégulées avec maîtrise des températures. Entonnage dès le début des fermentations alcooliques en demi-muids de 1 à 3 vins. Transformations malo-lactiques en fûts au printemps. Après dix mois d'élevage en demi-muids et en amphores en grès, mise en bouteilles après une légère filtration en jour fruit en juillet 2021.

DÉGUSTATION :
La tension des roches et l'aromatique pulpeuse du viognier. Cette cuvée sans aucun intrants ni sulfites ajoutés repousse les limites de la pureté, toujours sur le fil, ronde et riche à la fois.

Description brève du produit :

Une cuvée 100% viognier, sans aucun intrants ni sulfites ajoutés pour mettre en valeur la tension des roches et l'aromatique pulpeuse du viognier.