

Château Le Devay "En Pente Douce" (roussanne-viognier) blanc sec 2022



Prix du produit :

162,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

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

Millésime: 2022

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cépage dominant: roussanne

Description brève du produit :

Un assemblage de roussanne et de viognier, unique en son genre avec une mini-production (600 cartons !). 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.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CHÂTEAU LE DEVAY
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Château Le Devay "En Pente Douce" (roussanne-viognier) blanc sec 2022

Fiche technique rédigée par le domaine :

HISTOIRE : Florence et Jean-Charles Fournet, respectivement orthophoniste et médecin radiologue, passionnés de vins 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 quelques encablures des parcelles les plus au nord de la Côte-Rôtie. Encouragés par leurs amis vignerons, et après confirmation par analyse géologique des sols du caractère hautement qualitatif des terroirs de la propriété, ils se lancent dans l'aventure viticole. Défrichage des coteaux, plantation, sélection des meilleurs cepes et porte-greffes, rénovation des bâtiments agricoles pour créer cuverie, chais, logistique, rien n'est laissé au hasard pour produire des vins à la hauteur de leurs espérances et de leurs ambitions. Dès le début, le domaine étant le lieu de vie de la famille Fournet, la pratique d'une agriculture biodynamique et en agroforesterie s'est imposée d'elle-même.

CUVÉE : Cette cuvée provient d'une parcelle située à Bois-Devay, exposée au soleil levant, à 370 m d'altitude.

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

ENCÉPAGEMENT : 85 % viognier et 15 % 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.

PRODUCTION : 3765 bouteilles et 80 magnums.

VINIFICATION : Vendanges manuelles en caissettes du 10 au 21 septembre 2022. Un gros tri sélectif sur pied à la parcelle a été fait pour sélectionner les raisins à maturité optimale et un deuxième tri au pressoir. Pressurage direct en vendange

entière, lent et doux pour extraire le jus le plus qualitatif. Débourageage 24h au froid. Début des fermentations en cuves inox, en jarre ou directement en bois. Entonnage dès le début des fermentations alcooliques en demi-muids de 1 à 3 vins. Transformations malolactiques en fûts. Après 10 mois d'élevage, 100% sous bois, ce vin est mis en bouteille le 21 juillet 2023 en jour fruit.

DÉGUSTATION : Un nez de fleurs blanches et d'agrumes. Une bouche franche et ciselée avec une finale fraîche et iodée.