# Château Le Devay "Entre les Murs" (viognier) blanc sec 2023

**Prix du produit :**

192,00 €

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): épx Fournet (Ch. LE DEVAY)
Millésime: 2023
Appellation: IGP collines Rhodaniennes
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Entre les Murs
Cépage dominant: viognier

**Description brève du produit :**

5ème millésime d'un 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 (500 caisses !) 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 2023

**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 ceps 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 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.

**PRODUCTION :** 3032 bouteilles et 80 magnums.

**VINIFICATION :** Vendanges manuelles en caissettes du 17 au 21 septembre 2022, avec trois 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 malolactiques en fûts au printemps. Après dix mois d'élevage, mise en bouteilles après une légère filtration en jour fruit le 21 juillet 2023.

**DÉGUSTATION :** Un blanc profond et structuré avec des notes salines en fin de bouche exprimant les micaschistes du Devay.