

CHASSELAS TOUT NU

CHÂTEAU ROCHEFORT

La grande particularité du domaine est le passage depuis 2009 à la biodynamie. Les molécules de synthèse sont désormais bannies et remplacées par des extraits végétaux, des décoctions et des tisanes de plantes, dynamisés et employés en suivant les rythmes lunaires et planétaires. Un travail au plus près de la nature visant à retrouver l'expression naturelle du terroir. Les vendanges sont manuelles et lors de la vinification le vigneron s'efforce de garder le caractère vivant du vin sans faire usage du soufre. Les interventions techniques pouvant altérer la vie bactérienne sont également proscrites.



VIGNOBLE ET VINIFICATION

Sol: fluvio torrentiel, graveleux caillouté structure sablo-graveleuse

Superficie: sélection de raisins issus d'une surface de 1.7 hectares

Cépage: Chasselas

Culture: Cordon permanent double, taille courte et Guyot simple

Vinification: élevage en barrique de chêne de la vendange (octobre 2013) à la mise en bouteille (mai 2014), sans autre intervention que celle de la nature. Un vin certifié sans soufre ajouté. Production limitée à une barrique.

Exposition: nord-sud dans un coteau à pente moyenne (10%)

DÉGUSTATION

Robe brillante avec des reflets jaune clair. Le nez est ouvert. Étonnamment atypique, il s'exprime sur des notes de pommes et de poires mures, rappelant les belles journées d'automne et le temps des récoltes. Très agréable en bouche, l'équilibre s'illustre par le fruit mur du raisin vendangé à parfaite maturité et une fraîcheur tonique se développant sur une remarquable finale aromatique. Un vin non conventionnel au charme naturel.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Servir entre 8° à 10°. C'est le parfait compagnon d'un apéritif champêtre. A déguster aussi sur un chèvre frais de production locale et artisanale, un bouquet de fleurs des champs déposé sur la table. Ce vin est à consommer dans sa jeunesse pour profiter de ses arômes intenses de fruits des vergers.