

# GAMARET BARRIQUE 24 MOIS CHÂTEAU ROCHEFORT

Les origines du nom du château se situent au XVe siècle. Il tombe alors sous la coupe des Menthon, seigneurs de Rochefort en Savoie. A partir du XVIe siècle, de nombreuses familles se succèdent à la tête du domaine agricole et viticole dépendant du château. Il sera légué en 1838 à la bourse des pauvres de la Commune de Lausanne. L'encépagement naturel de Château Rochefort est majoritairement rouge. Le Pinot noir occupe le devant de la scène, mais le Gamaret et le Merlot ont aussi largement leur mot à dire.

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.



## VIGNOBLE ET VINIFICATION

**Sol:** fluvio torrentiel, calcaire, graveleux caillouté.  
structure sablo-graveleuse

**Superficie:** 0.4 hectare

**Cépage:** Gamaret

**Culture:** Cordon permanent double, taille courte.

**Vinification:** élevage en barrique neuve pendant 24 mois

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

## DÉGUSTATION

Robe profonde, rouge sombre, avec des reflets violacés. Le nez est intense et séducteur. Il s'ouvre sur des notes de baies noires avant d'évoquer la réglisse, la vanille, le café et le chocolat noir. En bouche, l'attaque est ample et généreuse. Tout en volume, les tannins sont serrés, fins et soyeux, de très belle texture. La finale est soutenue, d'une grande élégance. Un grand vin de Gamaret.

## ACCORDS GASTRONOMIQUES

Servir entre 16° à 18° sur une selle de chevreuil rôtie aux champignons des bois et châtaignes confites. Il sera d'excellente compagnie avec des viandes rouges de premier choix et des mets de terroir saisonniers.