

GARANOIR

CHÂTEAU ROCHEFORT

Les origines du nom du château se situent au XV^e siècle. Il tombe alors sous la coupe des Menthon, seigneurs de Rochefort en Savoie. A partir du XVI^e 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.



VIGNOLE ET VINIFICATION

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

Superficie: 0.4 hectare

Cépage: Garanoir

Culture: Cordon permanent double, taille courte.

Vinification: élevage en cuves inox pendant 8 à 10 mois

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

DÉGUSTATION

Robe limpide, rouge foncée intense, avec des reflets roses. Le nez est ouvert, d'une bonne intensité. Il évoque des notes de fruits noirs et d'épices. En bouche, l'attaque est franche et fraîche. Le vin jouit d'un bon équilibre avec des tannins fins et une belle rondeur au palais. La finale est élégante et laisse beaucoup de place à l'expression du fruit.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Servir entre 16° à 18° avec des costines de porc grillées ou une saucisse à rôtir de campagne. Il sera idéal également sur des plateaux de charcuteries de l'artisan-boucher.