

PINOT NOIR & PINOT GRIS

METHODE TRADITIONNELLE

CHÂTEAU ROCHEFORT

Les origines du nom du château se situent au XVe siècle. 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 Pinot Gris, le Chasselas et les spécialités rouges ont aussi largement leur mot à dire. La grande particularité du domaine réside dans le passage à la biodynamie depuis 2009. 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.

VIGNOBLE ET VINIFICATION

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

Superficie : environ un hectare

Cépage : 50% Pinot Noir et 50% Pinot Gris

Culture : Guyot simple et Cordon permanent double, taille courte

Vinification : Méthode traditionnelle. Première fermentation du vin en cuve suivie d'une seconde fermentation lente en bouteille après ajout de la liqueur de tirage.

Exposition : sud, sud-est, dans un coteau à pente légère (5 à 10%)

DÉGUSTATION

La robe se pare d'une teinte légèrement rosée et dévoile à l'oeil déjà un cordon de bulles très fines. Le nez est d'une grande élégance et la dégustation offre une superbe plénitude de saveur confirmant une rare finesse de bulle.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Servir à 8° à l'apéritif, sur une mousse de poisson ou des filets de féra fumés. Une grande cuvée incontournable pour les occasions uniques. Ce vin est une fête !