

L'AIMÉ

Château Rochefort

AOC La Côte, Allaman **Grand Cru**

FR

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.

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. Le domaine est certifié Demeter depuis 2014. Les vendanges sont faites manuellement en petites caissettes.



VIGNOBLE ET VINIFICATION

- Exposition** • Sud, dans un coteau à pente légère
Sol • Calcaire, structure sablo-graveleuse
Cépage • Chasselas
Culture • Guyot court. Vendanges manuelles en caissettes
Vinification • Fermentation spontanée en foudres de chêne



DÉGUSTATION

Robe jaune claire aux reflets argentés. Un nez discret et minéral rappelant la rosée du matin sur des pierres déjà tièdes. Attaque en fraîcheur avec une belle matière en milieu de bouche et une subtile amertume en finale. Impossible de ne pas l'aimer!



ACCORDS GASTRONOMIQUES

Servir entre 8° à 10° sur une tomme vaudoise ou un saucisson artisanal de la ferme du voisin.