

MERLOT BARRIQUE 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.



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 partiellement neuve
pendant 6 à 8 mois

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

DÉGUSTATION

Robe cerise noire, intense, avec des reflets violacés. Le nez est puissant et ouvert. Gourmand, il exprime des notes de fruits noirs très murs évoquant le chocolat noir. En bouche, l'attaque est ronde et généreuse. Tout en volume, les tannins sont denses et soyeux, enrobant le palais pour aboutir à une longue finale rappelant la réglisse.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Servir entre 16° à 18° sur un pavé de bœuf aux champignons d'automne. Il fera florès sur les gibiers et autres mets de terroir saisonniers.