

CROZES HERMITAGE - 2015

BLANC

J'aime les blancs du vignoble bourguignon et je cherche cette signature dans mes blancs de Crozes-Hermitage. Le duo Marsanne (à 70%) et Roussanne (à 30%) des vignes me permet de jouer, selon l'équilibre du millésime, autour de la complémentarité de ces deux cépages pour en extraire un vin qui se structure entre fraîcheur et élégance du fruit.



VINIFICATION

Après un pressage mesuré, les moûts ne seront pas levurés, j'utiliserai les levures naturelles du raisin.

La vinification se fera en cuve où les températures n'excéderont pas les 18°C pour ne pas extraire trop de gras et rester sur un juste équilibre, balancé par une acidité préservée.

Ce vin ne connaîtra pas le bois, il sera élevé en cuve pendant 6 mois avant d'être mis en bouteille, pour préserver sa fraîcheur.

DÉGUSTATION

Couleur : robe dorée aux reflets verts.

Nez : arômes subtils de fruits blancs tels que la pomme et la pêche. Quelques notes d'agrumes et de brioche

Bouche : le vin se structure autour d'une bouche généreuse, ample et d'une tension élégante. Les arômes d'amande, de noisette fraîche et de fruits blancs, apportent un bel éclat à ce vin.

ACCORDS

Ce vin appelle des cuisines généreuses : Un dos de cabillaud au beurre blanc accompagnée d'une embeurrée d'artichaut, Crèmeux de cèpes et copeaux de foie gras, une poularde rôtie au jus et une tombée de pousses d'épinards à la crème.

VIEILLISSEMENT

Vin à boire dès à présent avec une possibilité de garde d'environ 5 ans.

Merci à Christophe SANTOS, professeur de sommellerie au Lycée Hôtelier de l'Hermitage ainsi qu'à ses élèves.