

CROZES HERMITAGE - 2017

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 jaune clair éclatante aux nuances argentées. Il présente une belle fluidité et beaucoup de brillance.

Nez : intense et élancé, il nous dévoile un bouquet floral et fruité sur les fruits du verger comme la pêche ou le brugnon juteux.

Bouche : l'entrée en bouche est à la fois fraîche et ronde. Elle évolue lentement sur un bel équilibre entre tension et chaire. La finale offre une douce amertume, une pointe d'amande.

ACCORDS

- Carpaccio d'asperges vertes mariné aux agrumes et au safran.
- Brochette de pétoncles sautés.
- Noix de Veau de lait en croûte d'olive noires de Nyons. Ecrasée de rattes.
- Fromages de chèvre : Rigotte de Condrieu ou Picodon
- Fromage de vache : Salers

VIEILLISSEMENT

Ce vin peut se déguster dès maintenant comme dans 4 à 5 ans.

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