

CROZES HERMITAGE - 2018

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 Rousanne (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 : le vin se présente sous une robe jaune pâle aux reflets légèrement dorés. Le vin est limpide et éclatant.

Nez : le nez s'ouvre sur des arômes délicats de fruits blancs comme la pêche, la poire bien mûre. Quelques notes également de fleur blanche comme l'aubépine.

Bouche : l'entrée en bouche est vivifiante, fraîche, élancé. Une légère sensation perlante apparaît et donne une sensation presque aérienne au vin. L'équilibre est subtil entre la chair du vin et ce caractère très rafraîchissant.

ACCORDS

De part son caractère frais et tonique, ce vin sera parfait dès l'apéritif mais également avec des cuisines estivales et légères.

- Un émietté de crabe servi sur un crémeux d'avocat relevé de quelques zestes de citrons verts
- Une ballottine de volaille rôtie doucement à l'estragon et servi sur une purée fine de céleri.
- Quelques gambas grillées au barbecue ou à la plancha, accompagnée de poivrons rouges marinés.

VIEILLISSEMENT

Ce vin est à boire idéalement dans sa jeunesse même si on peut imaginer de le garder 5 ans.

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