

CROZES HERMITAGE - 2019

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 de couleur jaune clair aux reflets légèrement dorés. Le vin est limpide et éclatant.

Nez : le nez s'ouvre sur des arômes délicats de fruits du verger, tel que la pêche, le brugnion. Quelques légères notes d'agrumes, de zeste de citron. C'est un nez élégant et attrayant .

Bouche : l'entrée en bouche est souple, subtil et raffinée. Marquée par une fraîcheur élancée et une fin de bouche sur une pointe d'amertume et une légère salinité qui lui donne un caractère rafraîchissant.

ACCORDS

De part son caractère frais et tonic, ce vin peut se déguster pour commencer le repas en apéritif ou en entrée.

- Des gougères de vieux Comté servis à peine tièdes.
- Crème d'oursin dans sa coque, zestes de clémentine et dés de fenouil.
- Tartare d'huitres de Bouzygue, graines de grenade et zestes de citron vert.

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.