

CROZES HERMITAGE - 2020

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 : ce vin nous présente une robe jaune pâle au reflet vert éclatant, il est fluide et limpide. Les larmes sont fines et fuyantes.

Nez : le nez est généreux et marqué par des notes de fruits blancs et jaunes tels que la pomme ou encore la pêche et l'abricot. On peut aussi y retrouver des notes légèrement fumées.

Bouche : l'entrée en bouche est ample et présente une belle fraîcheur. Le milieu de bouche est quant à lui marqué par une rondeur qui tapisse le palais, on retrouve également les arômes présents au nez. La fin de bouche est marquée par une légère amertume qui vient apporter de la matière à ce vin. En conclusion c'est une bouche généreuse et riche.

ACCORDS

De par son aromatique et sa fraîcheur, c'est un vin qui appelle à une cuisine estivale.

- Blanc de volaille de Bresse cuit au bouillon, verveine et risotto de courgettes.
- Homard de casier cuit en coque, éclat de cerises et amandes fraîches, beurre battu au citron vert et verveine.
- Loup de Méditerranée cuit en croûte de sel et graines de fenouil, tomates mi-confites à l'huile d'olive, fleur d'ail et thym, citron.

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.