

CROZES HERMITAGE - 2022

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 blanc offre une robe jaune pâle brillante aux reflets verts.

Nez : le nez est expressif et élégant, développant des notes florales de jasmin, de fleur d'acacia mais aussi des fragrances d'amande fraîche et pêche blanche.

Bouche : l'entrée en bouche est souple et se développe sur une matière ronde, enveloppante et solaire. La fin de bouche est d'une fine fraîcheur et avec des amers élégants offrant longueur et équilibre à ce vin. On retrouve en bouche ces parfums de pêche blanche et d'amande fraîche.

ACCORDS

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

- un filet de fer en basse température.
- un risotto aux asperges verte.
- une belle sole au beurre d'orange, tagliatelle de courgette au curry.

VIEILLISSEMENT

Ce vin est à boire dès maintenant ou dans les 5 ans à venir.

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