

Le Rouvre 2018

Le Rouvre est la sélection d'un terroir sur « les Chassis », situé à Pont de l'Isère, où se trouvent nos plus vieilles vignes (plus de 50 ans) sur un sol comportant beaucoup de galets roulés. Vin issu d'un cépage unique : la Syrah. La culture de la vigne est la même que pour notre cuvée traditionnelle : effeuillage, éclaircissement des grappes, vendange manuelle.

VINIFICATION

Pour la vinification, les vins sont égrappés à 100%, il n'y a pas de levurage. La phase de macération dure 4 semaines. Les pigeages sont peu usités, les remontages sont privilégiés, c'est une façon plus douce d'extraire. Les températures de vinification ne dépassent jamais les 28°C. Après décuaison, les vins sont entonnés à chaud en demi-muid, ils y font leur fermentation malolactique. Les bois sont principalement d'un et deux vins. Les vins sont soutirés au bout de 12 mois puis restent 3 mois en cuve avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Couleur : le vin présente de belles larmes violettes dans le verre. La robe est éclatante et brillante.

Nez : la première sensation au nez est marquée par une impression de jus de raisin frais, de cerise ou de groseille. Puis des notes épicées délicates apparaissent, une pointe de girofle voire de cuir. Un nez très élégant.

Bouche : la bouche est d'une grande ampleur. Le vin prend sa place avec délicatesse sur des tanins présents, bien mûrs et enrobés. La finale est élancée et laisse une sensation de fraîcheur en bouche.

ACCORDS

Ce vin demande des cuisines de caractère et de goût.

Exemple d'accord :

- un magret de canard rôti sur la peau et accompagnée d'une tombée de cerises noirs au jus et d'une embeurré de choux vert
- une épaule d'agneau confite doucement servi aux côtés d'un beau tian provençale
- en vieillissant, ce vin perdra de sa fougue et fera la part belle aux bonnes préparations de ris de veau ou de Rognon.

VIEILLISSEMENT

Ce vin peut être bu dès aujourd'hui mais demande dans ce cas une ouverture 2 heures avant ou un passage en carafe avant le service. Il se gardera encore au minimum une dizaine d'année.



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