

Le Rouvre 2020

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 décuvaison, 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 : ce vin présente une robe de couleur pourpre au reflet rubis éclatant. Il est fluide, limpide et présente une belle présence dans le verre.

Nez: le nez est marqué par des notes de fruits noirs confiturés tels que la mûre ou le cassis mais aussi d'épices telles que le poivre ou encore la noix de muscade.

Bouche : l'entrée en bouche est assez ample, elle est suivie par le milieu de bouche qui nous rappelle tout de suite les arômes que nous retrouvions au nez. C'est une bouche généreuse, complexe et gourmande.

ACCORDS

Ce vin demande une cuisine de caractère, de textures et de goût, par exemple :

- un rouget de roche rôti en fleurs de courgettes et caviar d'aubergines au cumin, jus de poivrons jaunes.
- un pigeon Miéral rôti au poêlon, jus d'olives et pommes de terre grenailles.
- un carré d'agneau rôti en croûte de tapenade verte, pommes de terre nouvelles rissolées au beurre.

VIEILLISSEMENT

Ce vin peut être bu dés 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 gu'à ses élèves.