

# Le Rouvre 2022

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

**Robe :** ce vin se présente par une robe grenat au reflet rubis de belle intensité, brillant. Sa matière se définit par des larmes rapides et nombreuses.

**Nez :** un nez ouvert, aromatique, riche, autour du cassis frais, d'une pointe de poivre et de quelques notes de réglisse. On peut retrouver une sensation de fraîcheur définie par une touche mentholée.

**Bouche :** l'entrée en bouche est fraîche. L'évolution en milieu de bouche est généreuse et structurée, bâtie sur des tanins denses et veloutés. Des arômes de fruits noirs mûrs, d'épices et de quelques notes florales apportent un bel éclat à ce vin. Une finale marquée par une pointe de fraîcheur et une jolie longueur. Un vin charnu, plein et volumineux.

## ACCORDS

Ce vin complexe et concentré pourrait accompagner avec :

- une entrecôte grillée, accompagnée de pommes de terres sarladaises et une réduction de vin rouge,
- une ballottine de canard farcie au foie gras et poireaux braisés au jus,
- un vieux comté ou une vieille mimolette,
- un coulant chocolat accompagné d'un sorbet à la mûre et d'un coulis de cerise noir.

## VIEILLISSEMENT

Ce vin peut être déguster dès à présent. Par sa fraîcheur, sa structure et ses tanins, il pourra aussi se conserver une dizaine d'années.

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