

CÔTE LEVANT 2021

SYRAH

HISTOIRE

Florence et Jean-Charles Fournet, respectivement orthophoniste et médecin radiologue, passionnés de vins et d'agriculture, achètent en 2005 une propriété sur la commune de Saint-Romain-en-Gal, sur la rive droite du Rhône à 360 mètres d'altitude, à quelques encablures des parcelles les plus au nord de la Côte-Rôtie. Encouragés par leurs amis vignerons, et après confirmation par analyse géologique des sols du caractère hautement qualitatif des terroirs de la propriété, ils se lancent dans l'aventure viticole. Défrichage des coteaux, plantation, sélection des meilleurs ceps et porte-greffes, rénovation des bâtiments agricoles pour créer cuverie, chais, logistique, rien n'est laissé au hasard pour produire des vins à la hauteur de leurs espérances et de leurs ambitions. Dès le début, le domaine étant le lieu de vie de la famille Fournet, la pratique d'une agriculture biodynamique et en agroforesterie s'est imposée d'elle-même.

CUVÉE

Cette cuvée provient de coteaux abrupts situés à Bois-Devay, exposés au soleil levant, à 400 m d'altitude.

GÉOLOGIE DU SOL

Le sol est composé essentiellement de schistes.

ENCÉPAGEMENT

100 % syrah sur porte-greffe Riparia et 3309.

MÉTHODE CULTURALE

Tout le domaine est conduit selon les principes de biodynamie. Travail des sols, pas d'herbicides ou autres produits de synthèse, sélections massales, enherbement des rangs de vignes, pulvérisation de tisanes et de décoctions de plantes, agroforesterie, méthode de taille non mutilante des vignes, vendanges en vert pour limiter les rendements.

PRODUCTION

3 532 bouteilles et 120 magnums.

VINIFICATION

Vendanges manuelles en caissettes entre le 10 et le 20 octobre 2021. Tri sélectif sur pied à la parcelle et deuxième tri à la table de tri. 30 % de vendanges entières. Foulage au pied. Les raisins fermentent et infusent doucement à l'aide de quelques légers remontages. Transformations malolactiques à l'automne. Élevage en demi-muids de 1 à 3 vins. Après 18 mois d'élevage, le vin est mis en bouteilles en jour fruit le 21 avril 2022.

DÉGUSTATION

Un fruit percutant, croquant et pulpeux, qui conte ce terroir de schiste par son soyeux et sa délicatesse.

Le
Devay
◆



CÔTE LEVANT 2022

SYRAH

HISTOIRE

Florence et Jean-Charles Fournet, respectivement orthophoniste et médecin radiologue, passionnés de vins et d'agriculture, achètent en 2005 une propriété sur la commune de Saint-Romain-en-Gal, sur la rive droite du Rhône à 360 mètres d'altitude, à quelques encablures des parcelles les plus au nord de la Côte-Rôtie. Encouragés par leurs amis vignerons, et après confirmation par analyse géologique des sols du caractère hautement qualitatif des terroirs de la propriété, ils se lancent dans l'aventure viticole. Défrichage des coteaux, plantation, sélection des meilleurs ceps et porte-greffes, rénovation des bâtiments agricoles pour créer cuverie, chais, logistique, rien n'est laissé au hasard pour produire des vins à la hauteur de leurs espérances et de leurs ambitions. Dès le début, le domaine étant le lieu de vie de la famille Fournet, la pratique d'une agriculture biodynamique et en agroforesterie s'est imposée d'elle-même.

CUVÉE

Cette cuvée provient de coteaux abrupts situés à Bois-Devay, exposés au soleil levant, à 400 m d'altitude.

GÉOLOGIE DU SOL

Le sol est composé essentiellement de schistes.

ENCÉPAGEMENT

100 % syrah sur porte-greffe Riparia et 3309.

MÉTHODE CULTURALE

Tout le domaine est conduit selon les principes de biodynamie. Travail des sols, pas d'herbicides ou autres produits de synthèse, sélections massales, enherbement des rangs de vignes, pulvérisation de tisanes et de décoctions de plantes, agroforesterie, méthode de taille non mutilante des vignes, vendanges en vert pour limiter les rendements.

PRODUCTION

5 982 bouteilles et 120 magnums.

VINIFICATION

Vendanges manuelles en caissettes entre le 20 et le 25 septembre 2022. Tri sélectif sur pied à la parcelle et deuxième tri à la table de tri. 50 % de vendanges semi-entières. Foulage au pied. Les raisins fermentent et infusent doucement à l'aide de quelques légers remontages. Transformations malolactiques à l'automne. Élevage en demi-muids de 1 à 3 vins. Après 18 mois d'élevage, le vin est mis en bouteilles le 2 avril 2024, en jour fruit.

DÉGUSTATION

Un fruit percutant, croquant et pulpeux, qui conte ce terroir de schiste par son soyeux et sa délicatesse..

Le
Devay
◆

