

EN PLEINE NATURE 2023

VIOGNIER



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 vigneron, 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 céps 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 d'une parcelle située à Bois-Devay, à 370 mètres d'altitude, exposée nord-est.

GÉOLOGIE DU SOL

Le sol est composé essentiellement de micaschistes.

ENCÉPAGEMENT

100 % viognier.

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

539 bouteilles.

VINIFICATION

Vendanges manuelles en caissettes le 28 septembre 2023. Un gros tri sélectif sur pied à la parcelle a été fait pour sélectionner les raisins à maturité optimale et un deuxième tri au pressoir. Pressurage direct en vendange entière sur un pressoir vertical, lent et doux pour extraire le jus le plus qualitatif. Débourbage 24h au froid. Entonnage dès le début des fermentations alcooliques dans un demi-muid de 4 vins. Transformations malolactiques en fûts. Après 10 mois d'élevage, 100 % sous bois, ce vin est mis en bouteilles sans jamais aucun ajout de sulfites, le 2 avril 2024, en jour fruit.

DÉGUSTATION

La tension des roches et l'aromatique fine du viognier, des notes de fleurs blanches et de poire. Cette cuvée sans sulfites ajoutés, reste sur le fil avec une tension percutante.

