

LA TERRE EST BLEUE 2024

VIOGNIER DE MACÉRATION



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 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

360 mètres exposé soleil levant

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

223 bouteilles.

VINIFICATION

Vendanges manuelles en caissettes le 5 octobre 2024. Tri sélectif sur pied à la parcelle et deuxième tri strict à l'encuvage. Macération en grappes entières de 8 jours en cuve. Décuvage puis pressurage doux sur un petit pressoir vertical, entonnage dans une seule barrique. Transformations malolactiques en fûts à l'automne. Après 10 mois d'élevage, ce vin est mis en bouteilles le 5 mai 2025, en jour fruit.

DÉGUSTATION

Un nez floral et exotique, qui nous parle d'essence de roses, de litchis, d'hibiscus. Une attaque sur la fraîcheur, un milieu de bouche avec une trame gourmande et légère, une finale soyeuse.

