

EN PENTE DOUCE 2023

VIOGNIER - ROUSSANNE



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

Cette cuvée provient d'une parcelle située à Bois-Devay, exposée au soleil levant, à 370 m d'altitude.

GÉOLOGIE DU SOL

Le sol est composé essentiellement de micaschistes et d'une couche superficielle d'argile.

ENCÉPAGEMENT

85 % viognier et 15 % roussanne 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.

PRODUCTION

2 687 bouteilles et 80 magnums.

VINIFICATION

Vendanges manuelles en caissettes du 28 septembre au 9 octobre 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, lent et doux pour extraire le jus le plus qualitatif. Débourbage 24h au froid. Début des fermentations en cuves inox, en jarre ou directement en bois. Entonnage dès le début des fermentations alcooliques en demi-muids de 1 à 3 vins. Transformations malolactiques en fûts. Après 10 mois d'élevage, 100 % sous bois, ce vin est mis en bouteille le 21 juillet 2024 en jour fruit.

DÉGUSTATION

Un nez de fleurs blanches et d'agrumes. Une bouche franche et ciselée avec une finale fraîche et iodée.

