

# ENTRE LES MURS 2023

V I O G N I E R



## 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 sous le château, en coteaux, exposée sud, à 340 mètres d'altitude.

## GÉOLOGIE DU SOL

Le sol est composé essentiellement de micaschistes.

## ENCÉPAGEMENT

100 % viognier 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

2 532 bouteilles et 80 magnums.

## VINIFICATION

Vendanges manuelles en caissettes du 25 septembre au 1er octobre 2023, avec trois passages dans chaque parcelle pour prélever uniquement les raisins à maturité optimale. Tri sélectif sur pied à la parcelle et deuxième tri au pressoir. Pressurage lent et doux pour extraire le jus le plus qualitatif. Début des fermentations en cuves inox thermorégulées avec maîtrise des températures. Entonnage dès le début des fermentations alcooliques en demi-muids de 1 à 3 vins. Transformations malolactiques en fûts au printemps. Après dix mois d'élevage, mise en bouteilles après une légère filtration le 21 juillet 2024, en jour fruit.

## DÉGUSTATION

Un blanc profond et structuré avec des notes salines en fin de bouche exprimant les micaschistes du Devay.

