

# SOUS LES ÉTOILES 2022

## 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.

### ENCÉPAGEMENT

100 % 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

2 974 bouteilles et 80 magnums.

### VINIFICATION

Vendanges manuelles en caissettes le 19 septembre 2022, avec deux passages dans chaque parcelle pour prélever uniquement les raisins à maturité optimale. 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. Entonnage dès le début des fermentations alcooliques en demi-muids de 1 à 3 vins et en foudre. Transformations malolactiques en fûts. Après 12 mois d'élevage, 100% sous bois, ce vin est mis en bouteilles en jour fruit le 21 juillet 2023.

### DÉGUSTATION

Un blanc de percussion, des arômes d'agrumes, une bouche intense et texturée, une finale fraîche et minérale soutenue par les amers fins de la Roussanne.

Le  
Devay

