

LA TERRE EST BLEUE 2022

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 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

790 bouteilles.

VINIFICATION

Vendanges manuelles en caissettes le 19 septembre 2022. 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 sans sulfites ajoutés, sans collage ni filtration, en jour fruit le 21 avril 2023.

DÉGUSTATION

Un nez floral et exotique qui nous évoque la rose, les épices, la bergamote... La bouche suggère une texture tannique fondue qui persiste jusqu'aux notes fraîches, minérales et salines typiques du Devay.

