

CÔTES-DU-RHÔNE 2022

L'ANNEXE Le
Devay

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.

À partir de 2019, le Devay étoffe sa production d'une courte gamme de cuvées issues d'achats de raisins sur les appellations Côte-Rôtie, Condrieu, Crozes-Hermitage, et Côtes-du-Rhône. Travaillé au domaine avec la même exigence de tri pour tous les vins. Ce vin est élevé en fûts durant 9 mois avant d'être mis en bouteilles. Il s'agit pour le Devay d'une très belle présence sur les appellations phares de la région.

GÉOLOGIE DU SOL

Terroir argilo-calcaire de Saint-Julien-en-Saint-Alban.

ENCÉPAGEMENT

89 % syrah et 11 % grenache.

PRODUCTION

3 681 bouteilles et 120 magnums.

VINIFICATION

Vendanges manuelles en caissettes le 27 août 2022. Tri sur pied à la parcelle et deuxième tri à la table de tri. 30 % de vendanges entières en drain. Foulage léger au pied. Remontage au seu sans pigeage pour réaliser une « infusion ». Transformations malolactiques à l'automne. Élevage en demi-muids et fûts de 1 à 3 vins. Après 10 mois d'élevage, le vin est mis en bouteilles après une légère filtration en jour fruit le 21 juillet 2023.

DÉGUSTATION

Une cuvée haute couture de structure tannique et épicee gardant un côté croquant pour un plaisir immédiat ou de garde.

