

AU FIL DU RHÔNE



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'un assemblage de nos parcelles d'argilo-calcaire de Côtes-du-Rhône et de nos parcelles de micaschistes de Côte Levant à 400 mètres d'altitude. Ces deux terroirs en résonance trouvaient un écho parfait sur ce millésime plus tendu qu'à l'accoutumée. D'un côté, ces schistes bruns, supports de finesse et d'élégance, de l'autre des argilo-calcaires offrant plus de densité. En assemblant les jus de ces deux origines, nous avons réalisé une syrah d'équilibre, à la magnifique fraîcheur coulée dans un beau volume.

GÉOLOGIE DU SOL

Assemblage de terroirs d'argilo-calcaire à Saint-Julien-en-Saint-Alban et de micaschistes du Devay.

ENCÉPAGEMENT

100% Syrah 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, vendanges en vert pour limiter les rendements.

VINIFICATION

Vendanges manuelles en caissettes. Tri sélectif sur pied à la parcelle et deuxième tri à la table de tri. Foulage au pied. Les raisins fermentent et infusent doucement à l'aide de quelques légers remontages. Transformations malolactiques à l'automne. Élevage en demi-muids de 1 à 3 vins. Après 16 mois d'élevage, le vin est mis en bouteilles en jour fruit.

DÉGUSTATION

Métissage de sols de schistes et d'argilo-calcaires, cette pure syrah explore toute la fraîcheur du millésime dans un magnifique élan de gourmandise. Associant à la densité des terroirs de côtes-du-rhône la finesse des terres du Devay, elle livre un jus franc, plein et délicat, tout en élégance.