



Château de Rouanne - "Vinsobres" AOP Vinsobres - rouge - 2018

Chateau de Rouanne - Vinsobres rouge 2018

50% Grenache - 40% Syrah – 10% Mourvèdre

Marnes et calcaires du pliocène

Vignes de 50 ans de moyenne d'âge en culture biologique

Co-fermentation traditionnelle en cuves béton. Levures indigènes.

Elevage de 18 mois en cuve.

Le Château de Rouanne Vinsobres 2018 est une co-fermentation de nos vieilles vignes de grenache, mourvèdre et syrah. La majorité du vignoble de Rouanne date des années 1960: ce sont des sélections massales qui offrent une grande diversité génétique et des petits rendements. L'intensité et l'âme des vins qui sortent de ce lieu est hors normes. Il n'y a dans cette bouteille de 2018 que la plus belle partie de notre coteau, à savoir le "milieu", tout comme dans la côte de Nuits où l'on trouve toujours les grands crus dans le milieu du coteau. Immédiatement plébiscité par la presse française, britannique et américaine, ce premier Vinsobres restera comme une référence: le point de départ de notre histoire à Rouanne. Derrière chaque bouteille de vin, il y a la relation entre une personne, une famille et un lieu. Le Château de Rouanne est un lieu extraordinaire sous bien des aspects dont le principal est le terroir. Très peu de lieux dans le Rhône méridional bénéficient d'un terroir de ce pedigree, à cette échelle-ci, avec une telle homogénéité à haut niveau. Vous proposer une "traduction" affinée de ce lieu sera une de mes principales préoccupations dans les prochaines années. Je bénéficierai dans cette tâche de l'engagement de mon équipe avec laquelle je partage ce défi: rendre à Rouanne son identité profonde et sa beauté.

Le millésime 2018 démontre si besoin était la capacité du terroir de Rouanne à résoudre naturellement les challenges proposés par le millésime: cette manière d'être me rappelle un peu Hominis Fides. S'il vous plaît soyez attentifs et patients: les vins de Rouanne vieillissent très bien et sont d'une solidité déconcertante: garder quelques flacons constituera une bonne source d'apprentissage.

Je suis heureux de partager avec vous l'aventure de Rouanne: un travail de romain dans un lieu romain.
Framboise, Violette, réglisse, poivre noir, pivoine et pain d'épices. salinité, délicatesse et rondeur en
bouche caractérisent Rouanne.

Mise en bouteille sans filtration