



Château de Rouanne - "Effervescent rosé" - rosé - 2019

Rouanne - Brut nature rosé millésimé 2019 - Comté de Grignan effervescent

Sables calcaires et marnes du pliocène
Vignes de 50 ans de moyenne d'âge en culture biologique
Pressurage lent. Fermentation et élevage en cuve béton.
Prise de mousse réalisée en février 2020.
Effervescent non dosé "Brut nature"

La grande majorité des rosés de haut niveau sont faits dans le sud de la France, et notamment en Provence. C'est un paradoxe car on aurait pu penser que les rosés, vins de fraîcheur par excellence tout comme les blancs, auraient trouvé leurs régions de prédilection dans les contrées les plus septentrionales de notre pays. Ce n'est pas le cas. Quand on examine ensuite ce que le monde des rosés effervescents propose, on se rend compte que (hormis quelques Champagne très réussis) la zone de prédilection pour les rosés effervescents reste à trouver. Et il n'est pas évident (tout comme pour les rosés tranquilles) que celle-ci se trouve en zone septentrionale. De même que la Provence a un jour démontré au monde qu'elle était la région du rosé ultime, je pense qu'une page blanche reste à écrire pour les rosés effervescents. Positionné à l'orée des Alpes, le bas du coteau du Château de Rouanne profite de l'influence fraîche et sèche du Pontias, ce vent glacial qui passe sur les reliefs avant de refroidir toute la vallée de l'Aygues. Les vieilles vignes dans les calcaires et les marnes peuvent alors murir lentement, proposer des vendanges mûres et intensément expressives, à des degrés d'alcool assez bas pour imaginer des bulles équilibrées. Ramassés au petit matin, les raisins sont pressés longuement, puis le jus est sévèrement débourbé à froid. S'enchaîne ensuite une longue fermentation dans nos cuves traditionnelles en béton. Il n'y a aucun "dosage", ce qui veut dire une absence totale de sucre. Avec ses arômes de silex et de fraise sauvage, notre premier Brut nature millésimé développe une bulle fine, droite et énergique qui délectera les soirées de votre été 2020.

Silex, fraise sauvage. Fraicheur, longueur et tension en bouche.