

Pays d'Oc Viognier

2022

"Robe jaune pâle aux reflets dorés. Un Viognier au nez expressif et floral. Une bouche ronde, aux notes d'abricots et mirabelle avec une touche saline qui apporte fraîcheur et longueur. En finale, une subtile note d'amande amère en complète élégamment la palette aromatique."



Millésime

Le printemps 2022 a été frais et humide, ralentissant quelque peu le démarrage du cycle végétatif avec un débourrement un peu tardif. Les records de chaleur de mai ont provoqué une accélération brutale de la vigne, 30% plus rapide que la moyenne des 10 dernières années. Les pluies de juin ont été salutaires pour le développement des raisins conjuguées à l'influence bénéfique du Mistral et de la Tramontane. En balayant régulièrement le vignoble, ces vents assèchent les feuilles et limitent ainsi le risque de maladie. Au final un millésime aérien avec une belle acidité naturelle.

Cépage(s)

100% Viognier

Terroir

Parcelles sélectionnées dans le département de l'Hérault :
– Commune de Florensac : coteaux calcaires et caillouteux, exposés sud
– Commune d'Alignan du Vent : sols argilo-calcaires en semi coteaux, exposition sud/sud-ouest

Vinification

Macération préfermentaire à froid dans le pressoir pendant 4 heures environ, puis fermentation lente à basse température (12/14°C). 90% de la cuvée est élevé pendant 8 mois en pièces de chêne Laurus de 275 litres (fûts 1 vin – chêne issu de la forêt des Bertranges dans la Nièvre). Brassage des lies fines pendant les 4 premiers mois pour la partie en cuve. Bâtonnage pour la partie en fûts.
Date de mise en bouteille : 13 juillet 2023 / 10 607 bouteilles produites.

Accords & Service

En apéritif bien sûr ! Mais aussi une salade de chèvre chaud ou un clafoutis aux abricots et lait d'amande.
Servir bien frais entre 8 et 12°C environ.
Optimum de dégustation : 2024 – 2027