

# Côtes du Rhône **COLLINE**

**Vendanges :** du 2 au 3 septembre 2020

**Cépages :** Grenache Blanc, Clairette,  
Viognier

**Mise en bouteille :** 21 Janvier 2021

Jour Fleur

**Rendement :** 32 hl/ha

**Production :** 22 200 bouteilles

## Culture

Pour exprimer toutes les particularités de notre terroir, et la typicité de notre Vignoble (45ha d'un seul tenant dont 30 hectares de vigne), nous conservons un équilibre écologique harmonieux en respectant les cycles naturels de la terre pour régénérer et renouveler en permanence la vie du sol. C'est la base de notre engagement en viticulture biologique et biodynamique.

## Terroir

Le terroir de notre Côtes du Rhône Rouge est composé de grès siliceux et de grès calcaires datés du Crétacé supérieur de la fin de l'ère secondaire. Ces sols caillouteux argilo-sableux facilitent un bon enracinement et permettent un régime hydrique équilibré. La texture superficielle de ce terroir possède un pouvoir calorifique élevé lié à la pierrosité importante. Toutes ces particularités alliées à une exposition sud/ sud est, contribuent à une faible production de la plante, à une maturation lente et régulière, promesse d'une concentration et d'une maturité optimales des baies de raisin.

## Vinification / Elevage

Les raisins sont récoltés très tôt le matin pour éviter les grosses chaleurs de la journée. Puis les raisins sont pressés, le jus de goutte est récupéré pour un débouillage à froid de 72 heures. Ensuite le moût est mis en fermentation dans des cuves thermorégulées. Nos trois cépages cofermentent ensemble. La fermentation se prolonge pendant plusieurs semaines.

## Dégustation / accompagnement

C'est un vin sec, le nez est discret et élégant il exprime des arômes complexes et subtils, mélange de fleurs de poirier de pêches blanches, abricots et noix de muscade. En bouche il est riche, onctueux tendu, exprimant une très belle minéralité, très long et aérien en fin de bouche. A consommer en apéritif, avec des viandes blanches, sur des poissons ou crustacés.



## Climat 2020

Après un automne très pluvieux, avec des précipitations importantes sur les mois d'octobre et novembre 2019, qui a permis une recharge hydrique du sol importante, l'hiver a été doux et sec. Au printemps, en particulier sur les mois d'avril et mai, les précipitations se rapprochent de la normale.

Suite à l'hiver très doux, les vignes du Domaine pointent le bout de leurs feuilles le 26 mars sensiblement à la même date qu'en 2019. Stimulé par les préparations biodynamiques bouse de corne et silice de corne et aussi par des mois d'avril et mai plus chauds que la normale, nos vignes croissent et s'allongent verticalement vers le ciel.

La floraison commence le 18 mai avec 10 jours d'avance par rapport à 2019 et se termine le 26 mai toujours avec ces 10 jours d'avance. Les conditions météorologiques toujours cruciales à cette période ont permis une belle et complète floraison, très peu d'accident de fécondation et coulure à déplorer.

Les mois d'été ont été chauds et secs, très peu de pluie durant cette période et des températures régulièrement >30°. Nos tisanes de plantes orties, achillée mille feuilles, camomilles, associées à notre bouse de corne ont fait merveilles pour permettre à nos vignes de supporter ces grosses chaleurs et d'éviter le stress hydrique.

Les vendanges ont commencé le 26 août soit avec une dizaine de jours d'avance par rapport à 2019. L'hétérogénéité des maturités a nécessité une surveillance accrue pour l'élaboration d'un circuit optimal de récolte. L'état sanitaire est resté parfait durant la phase de maturité ce qui nous a permis d'échelonner la récolte jusqu'au 1er octobre.

Porté par une belle acidité, c'est la fraîcheur qui caractérisera notre millésime 2020. Nos blancs sont frais, floraux plus que fruités, concentrés avec une petite pointe tannique qui apporte vivacité et longueur en fin de bouche. Nos rouges aussi sont sur la fraîcheur, avec de belles concentrations, fruités en bouche, les tanins sont harmonieux et très fondus.