

LE BLANC

Conditions pédoclimatiques :

Sols argilo calcaires et argilo limoneux (forte présence de quartz).
Exposition Nord -Nord Ouest.
Vignes en pente.

Viticulture :

Cépages : 80% roussanne et 20% marsanne.
Densité de plantation : 6500 pieds/ha.
Taille courte : dite en 'palmette'.
Rendements moyens : 25 hl/ha.
Enherbement naturel maîtrisé un rang sur deux, alterné tous les ans.
Buttage et sarclage sous le rang.
Viticulture biodynamique et traitements en phytothérapie.

Vinification :

Pressurage pneumatique en grappes entières.
Débourbage statique de 48 heures à 9°C.
Fermentation spontanée et levures naturelles.
Partie en barriques, le reste en cuves inox.
Aucun contrôle des températures durant la FA.

Exception : la marsanne (20% de la cuvée) est traitée comme un vin rouge et subit 15 jours de pigeage pour extraire certains arômes variétaux normalement difficiles à extraire.
Cette dernière est ensuite pressée 'à chaud' et finit sa FA sur lies fines.

Elevage :

Sur lies fines après assemblage jusqu'au printemps.
Mise en bouteille à la même époque.
Assemblage des deux cépages avant mise en bouteille **sans filtration**.

Notes de dégustation :

Couleur or pâle avec une relative turbidité et forte densité.
Nez : abricot, fruits exotiques, acacia, boisé très discret et légèrement miellé.
Bouche : fruit bien mûr, rond, gras. Un vin puissant tout en longueur. Finale minérale et saline.

Accords mets et vins :

Poissons et crustacés en sauce. Saint Jacques à la truffe noire. Quenelles de brochet sauce Nantua. Nobles volailles. Boudin blanc. Blanquette de veau à l'ancienne. Champignons à la crème.