Château La Baronne "Le Grenache gris de Jean" blanc sec 2014

Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Fam. Lignères (LA BARONNE)
Millésime: 2014
Appellation: Vin de France (Loire)
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Le Grenache gris de Jean
RVF: 16,5/20
Cépage dominant: grenache gris

Description du produit :

PRESENTATION DU CHÂTEAU LA BARONNE

Commentaires sur ce

Château La Baronne "Grenache Gris de Jean" 2014 :

Attention, cette cuvée n'est pas un vin blanc "traditionnel" mais plutôt un gris (comme la variété de grenache qui le compose !). Après une macération pelliculaire qui lui donne sa **couleur presque orangée**, elle est élevée en **amphore de terre cuite** importée d'Italie (les mêmes que Yves Canarelli à Figari, en Corse). Le millésime 201**4** et légèrement marqué par des touches oxydatives (mais aucune oxydation bien sûr !) avec une **matière peu commune** pour un vin "blanc" (on peut sentir ses tanins fins rouler entre la langue et le palais). Cette cuvée est vinifiée à 3500 exemplaires de façon presque expérimentale : 2015 est un des premiers millésimes à généraliser l'utilisation de l'amphore, et la réussite est telle que la méthode semble être désormais adoptée plus généralement au domaine pour les autres grandes cuvées parcellaires (Las Vals et Vermentino).

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 : 16,5/20***.*** *Belle émotion avec Le Grenache Gris de Jean 2014, un vin saumoné d'une grande originalité, dont la mâche ample, finement tannique, est relevée par une très salivante amertume : accords novateurs en perspective !*

Fiche technique rédigée par le domaine :

VIGNOBLE : AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET BIODYNAMIQUE

Terroir : Terrasses de graves argilo-calcaires

Cépages : 100 % Grenache gris (vignes de 60 et 80 ans)

Rendement : 20 hl/ha

Densité de plantation : 4500 pieds/ha.

Pratiques culturales : Culture avec labour 1 rang sur 3, les 2 autres enherbés
+ travail inter-cep.

Vendanges : Manuelles, tri à la vigne et avant égrappage

Vinification : Après égrappage, 15 jours de macération pelliculaire en petite cuve inox. Fermentation alcoolique pendant environ 25 jours avec levures indigènes sans addition de SO2.

Elevage : Après écoulage, élevage en amphore de terre cuite (450 et 800 litres) pendant 6 mois. Mis en bouteille non collé et non filtré.

Appellation : Vin de France

Volume : 13.5 %

Production totale : 3.500 bouteilles

Accords mets-vins : ses arômes d'épices douces (clou de girofle, canelle), de fumé lui permettent d'accompagner tout ce qui est fumé ou gratiné, en passant par le cassoulet et la soupe de poisson. Sa belle acidité lui permet aussi d'être ouvert à l'apéritif !

Description brève du produit :

16,5/20 RVF. Une cuvée très originale pour un Languedoc blanc "presque rosé" (c'est le cépage

qui veut ça). Son appellation en "Vin de France" lui vaut un prix défiant toute concurrence compte tenu de la qualité !