



Rosé Vin de France

Éric Louis

Récolte 2023 : une bonne gorgée d'optimisme !

L'été 2023 se classe dans le Top 4 des étés les plus chauds depuis 1900. Derrière 2003 et 2022, il égale de justesse l'été 2018. Nous avons eu la chance d'avoir de petites pluies providentielles à des moments stratégiques (fleur, véraison, veille de la maturation). Ces apports bien que faibles soient-ils, ont permis d'alimenter correctement la vigne. Epargnés par le gel printannier et la grêle, nous avons obtenu une pleine récolte. Nous n'aimons pas dire qu'une vendange a été exceptionnelle car le terme «exceptionnel» est tellement utilisé qu'il en perd son caractère occasionnel. Pour autant, la vendange 2023 a été «hors norme» tant les conditions ont été optimales : de beaux rendements, un bel état sanitaire... Dans la mesure où l'état sanitaire ne laissait rien craindre et que les maturités étaient assez hétérogènes entre parcelles, nous avons choisi LE moment ultime, LE moment parfait où s'alignaient acidité, sucrosité, maturité, goût de raisin et absence de notes végétales.



CÉPAGES

80% pinot noir et 20% côt



TERROIR & VIGNOBLE

Les vignes s'épanouissent sur un sol argilo-calcaire.



VINIFICATION

Ce rosé est élaboré à partir d'un pressurage direct sur pinot noir et côt. La fermentation alcoolique est ensuite conduite comme un vin blanc, en contrôlant les températures entre 16°C et 20°C en cuves inox thermorégulées. S'ensuit un élevage sur lies fines de quelques mois avant la mise en bouteille au printemps.



DÉGUSTATION

Un bouquet de fruits rouges...

Fruité, floral et subtilement épicé, ce rosé est léger et gourmand.



CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 8°C et 10°C

Accords mets & vins : Voici un bon rosé d'apéro, de BBQ, de piscine, de copains. C'est aussi un excellent compagnon de la cuisine asiatique et exotique.

Potentiel de garde : 2 ans selon les millésimes.



Crédit-photo : BIVC