



Côtes du Rhône « A la Gloire de nos Pères » 2022 Blanc

Le cépage : 80% Viognier, 20 % Grenache blanc.

Le rendement : 40 hectolitres/hectare.

Le terroir : Sablonneux et argileux.

La vinification et l'élevage : Les vendanges sont faites à la main tôt le matin, dans des petites caissettes pour que les raisins ne s'écrasent pas puis portées tout de suite au cuvage pour garder la fraîcheur. Un tri sera effectué à la vigne. La fermentation est faite en fût de chêne à base température avec procédé de bâtonnage. L'élevage est également en fût de chêne pendant 4 mois et la filtration avant la mise est légère.

Les caractéristiques :

Robe : Couleur jaune clair, reflets or.

Nez : Expressif de fruits blancs et belle présence de minéralité.

Bouche : Bel équilibre en bouche avec des notes fruitées, florales et minérales. Belle longueur en bouche avec un équilibre entre acide et gras.

Le temps de garde : A déguster maintenant.

Température de service : 11°

Accord mets et vins : Poisson en sauce, quenelle, viande blanche, fromage de chèvre.

Le millésime : La saison végétative 2022 a débuté avec un débourrement de précocité moyenne et un déficit pluviométrique qu'un printemps sec et doux, suivi d'un été particulièrement précoce, aride et chaud, n'ont jamais compensé.

Il n'a plu que 50 mm sur les mois de mars, avril et mai contre 150 mm habituellement. Durant l'été, seulement deux pluies (fin juin puis mi-août) ont apporté un répit de 30 à 70 mm selon les quartiers. Le déficit pluviométrique de la période végétative est comparable aux millésimes 2003, 2017 et 2019. Du débourrement à la récolte, les températures sont restées en permanence au-dessus des normales de saison, rappelant les canicules de 2003.

2022 peut ainsi légitimement être qualifié de millésime de la précocité puisque certaines parcelles de raisins blancs ont été vendangées dès le 17 août et les premières syrahs autour du 23. Étalées sur plus de deux mois, les vendanges ont nécessité une vigilance particulière quant à la gestion des maturités, parcelle par parcelle, dans le but de maîtriser les degrés potentiels et d'anticiper des tanins de qualité.

Création d'événement œnologique, cours de dégustation, séminaire, visite du vignoble

Pierre et Sandrine Folliet Laborbe, viticulteurs, 215 Chemin de la Gironde – 84100 ORANGE – France

Tél. 33 (0) 490 110 685 – www.ladestinee.com – domaine@ladestinee.com – SIRET 409 740 768 00026