



Vincent Rochette

Blanc / White

FEUILLETS D'ARGILE

Terroir : Buisson

Vignoble familiale situé à flanc de colline (versant nord de la colline de Rasteau et Cairanne), à une altitude de 180 à 250 m, exposé nord-est/nord-ouest.

Sols complexes composés de terres argileuses recouvertes de galets d'origine marine et alluviale.

Végétation spontanée contribuant à la complexité aromatique des vins : pin d'Alep, chêne blanc, viorne tin, buis, romarin, cornouiller sanguin, thym...

Superficie, rendement, âge du vignoble : 0.46 ha, 30hl/ha, 6 ans.

Vinification

Vendangés en caisse, les raisins sont pressés et entonnés dans les demi-muids. Dès lors, ils entrent dans une fermentation alcoolique de quelques mois en cuve inox à une température constante de 15°C.

Cette technique permet de respecter les arômes du terroir. Le bâtonnage des lies fines qui suit la fin de fermentation, contribue à la prise de puissance et à l'exaltation des arômes.

Vinification et élevage en demi-muid.

Lors de l'assemblage de notre César Blanc 2023, un demi-muid de Grenache Gris s'est immédiatement distingué par son expression singulière. Marqués par sa pureté et sa finesse, nous avons choisi de le mettre à part et de l'embouteiller séparément, sans filtration, afin de préserver toute son authenticité.

Issue d'un cépage souvent méconnu, cette micro-cuvée de seulement 700 bouteilles met en lumière le Grenache Gris, rare et délicat. Sa fraîcheur exceptionnelle est sublimée par notre terroir argileux exposé au nord, qui lui confère tension, éclat et complexité aromatique.

Un vin unique, confidentiel, qui révèle le potentiel insoupçonné de ce cépage discret.

This family vineyard is located on the north-facing slope of the Rasteau and Cairanne hillside, at an altitude of 180 to 250 metres, with north-east/north-west exposure.

These very complex soils are composed of clay and limestone earth covered by pebbles of marine and alluvial origin.

The natural vegetation contributes to the aromatic complexity of the wines: Aleppo pine, white oak, viburnum, boxwood, rosemary, dogwood, thyme.

Produced from Grenache Gris it is vinified and aged in demi-muid. The stirring of the fine lees at the end of fermentation gives body and enhances the natural flavour.

During the blending of our 2023 César Blanc, one demi-muid of Grenache Gris immediately stood out for its distinctive expression. Marked by its purity and finesse, we chose to set it apart and bottle it separately, unfiltered, in order to preserve its full authenticity.

From a grape variety that is often overlooked, this micro-cuvée of only 700 bottles shines a light on Grenache Gris - rare and delicate. Its exceptional freshness is enhanced by our north-facing clay terroir, which imparts tension, brilliance, and aromatic complexity.

A unique, confidential wine that reveals the unexpected potential of this discreet varietal.

Tous nos vins sont certifiés en Agriculture Biologique et en Biodynamie



13 % by vol.



Grenache
Gris



10 ans



12°C



- A déguster en apéritif
- sur des coquillages
- sur des poissons ou des viandes grillées.