

# Château de Rouanne - "Château de Rouanne"

## IGP Méditerranée "Conté de Grignan" - rosé - 2020

Rouanne - Brut nature rosé millésimé 2020 - Comté de Grignan effervescent

Sables calcaires du pliocène

Vignes de 30 ans de moyenne d'âge en culture biologique

Pressurage lent. Fermentation et élevage sur lies.

Prise de mousse réalisée en mai 2021

Effervescent non dosé "Brut nature"

L'appellation "Comté de Grignan" est la seule "plus petite dénomination" autorisée dans le sud de la France pour un vin effervescent. On appelle cela une tradition. Positionné à l'orée des Alpes, le bas du coteau du Château de Rouanne profite de l'influence fraîche et sèche du Pontias, ce vent glacial qui passe sur les montagnes avant de refroidir toute la vallée de l'Aygues. Les vieilles vignes dans les sables calcaires peuvent alors murir lentement, proposer des vendanges mûres et intensément expressives, à des degrés d'alcool assez bas pour dessiner des bulles fines et équilibrées. Ramassés au petit matin, les raisins sont pressés longuement, puis le moût est sévèrement débourbé à froid. S'enchaîne ensuite une longue fermentation et un élevage sur les lies fines. La prise de mousse, prévue en mai 2021, sera réalisée avec du moût de la propriété qui restera congelé jusque là: nous prenons ainsi le parti du terroir, à rebours de l'habituel interventionnisme observé dans l'univers des effervescents. A Rouanne, il n'y a aucun "dosage", ce qui signifie une absence totale de sucre, parce que nous considérons que la rondeur ne doit pas venir du sucre mais de la maturité des raisins. Le Rouanne Brut Nature 2020 sera une version plus féminine que le 2019 qui avait des arômes très fruités de cerise. En 2020, ce sont la finesse, le minéral et la fraîcheur qui prédominent. Il y a cette année beaucoup d'élégance et il faut aussi dire que c'est ce que nous recherchons. Un Brut nature doit avant tout être un breuvage de raffinement, de charme et de plaisir. Avec ses arômes de fleurs blanches et de silex, sa bouche fraîche, le millésimé 2020 développe une bulle fine et énergique qui, je l'espère, vous apportera la joie dont nous avons tant besoin.

Fleurs blanches, silex, poire.

Mise en bouteilles en juin 2021."