



Château de Rouanne - "Vinsobres" AOP Vinsobres - rouge - 2019

Château de Rouanne -AOP Vinsobres rouge 2019

50% Grenache - 40% Syrah – 10% Mourvèdre

Marnes et calcaires du pliocène

Vignes de 50 ans de moyenne d'âge en culture biologique

Co-fermentation traditionnelle en cuves béton. Levures indigènes.

Elevage de 12 mois en cuve, pièces bourguignonnes et demi-muids.

Quand j'avais repris Saint Cosme, en 1992, j'avais dû attendre ma quatrième année (1995) pour connaître les joies d'un grand millésime. J'avais été un peu malchanceux car il est rare d'avoir quatre millésimes (de 1991 à 1994) difficiles d'affilée. A Rouanne, dès ma deuxième année j'ai droit à un grand millésime : 2019. Le magnifique coteau de Rouanne a donné la pleine mesure de son potentiel sans limites, un peu comme un cheval de course dont il convient de canaliser l'énergie. Après un beau printemps et une floraison qui donna de petites baies, l'été sec aida à exprimer l'intensité, point commun de tous les grands millésimes. L'étonnante salinité, véritable signature de Rouanne, apporte l'indispensable fraîcheur à un ensemble absolument magnifique. La profondeur du fruit, la longueur et la complexité en font un grand vin de garde. En effet il s'agit d'un vin de grande dimension, de grande structure et de grand potentiel. La catégorie dans laquelle joue Rouanne, c'est le haut niveau, et nous reparlerons longtemps de ce 2019 de petits rendements. Je découvre petit à petit les mystères de ce terroir mais il faut dire que la compréhension génère tout autant de questionnements. Le plus important est que la relation intime avec ce lieu grandisse de jour en jour.

Cannelle, réglisse, poivre noir, pain d'épices et salinité.

Mise en bouteille sans filtration "