

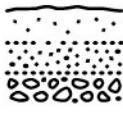


**CÉPAGES**

MARSANNE, GRENACHE BLANC

**VIGNOBLE**

VIGNES HAUTES AU FEUILLAGE DENSE ET TOUFFU

**SOLS**

ARGILES BRUNES ET CAILLOUTIS CALCAIRES

**VINIFICATION**

CUVE INOX ET DEMI MUID

**ÉLEVAGE**

SUR LIES PENDANT 9 MOIS EN DEMI MUID DE CHÊNE FRANÇAIS

PRINCIPAUTÉ D'ORANGE

Indication Géographique Protégée Vaucluse

BLANC
750 ML

N° HC-006*

*année de plantation : 2006

JS WINE RATINGS

92 2023

«An intensely minerally white Rhone that's only medium-bodied but is very flinty. Cool and tightly wound, this needs more bottle time to give its best. Very clean wet-stone finish. (...) Drinkable now, but best from 2026».

bettane +
desseauve

90 2024

LES PLUMES

MOMENT DE DÉGUSTATION

*Fin de journée, un souffle d'air vous frôle les épaules.
Vous inspirez profondément et, au rythme de la nature vous profitez
de l'instant présent.*

LE MOT DU WINEMAKER

Cette parcelle unique en son genre située au chemin des Plumes à Jonquières, est voisine d'une grande volière et perdue au milieu d'une végétation méditerranéenne dense et touffue. **Ici le vignoble se donne des airs de forêt primaire: les rameaux des vignes prennent la forme de longues lianes au feuillage d'un vert intense et impénétrable.**

Les raisins mûrissent à l'ombre, bien à l'abri de la morsure du soleil.

C'est là que réside toute la fraîcheur de ce vin blanc qui se veut léger comme une plume. Nous évitons à tout prix l'excès d'alcool par des vendanges en légère sous-maturité. Grenache et Marsanne sont assemblés au pressoir puis co-fermentés en cuve inox ainsi qu'en demi muids de chêne français soigneusement choisis. **La combinaison des tanins de la vigne avec ceux du chêne opèrent ainsi d'une alchimie qui permet d'étirer le vin dans sa verticalité.**

L'élevage sur lies fines, combiné à un travail viticole minutieux et à une vinification peu interventionniste, donne ainsi naissance à cette cuvée unique, d'une grande précision et d'un grand potentiel de garde en cave.

ROMAIN LEROY

