

## CÔTES DU RHÔNE

*Appellation d'Origine Protégée*



### CÉPAGES

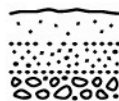
Grenache Blanc,  
Marsanne, Clairette,  
Roussanne, Viognier.



### VIGNOBLE

Secteurs frais et  
relativement pluvieux  
du nord Vaucluse.

Viticulture BIO



### SOLS

Calcaires, argiles et  
sables sur terrasses  
alluviales.



### VINIFICATION

Macération  
pelliculaire,  
pressurages doux,  
fermentations en cuve  
béton et fûts de  
chêne, semi  
fermentations malo  
lactiques.



### ÉLEVAGE

Cuves béton et  
demi-muids de chêne  
français.



LES PORTES DU CASTELAS  
BLANC  
750 &  
1500 ML

## LE MOT DU WINEMAKER

Les parcelles qui composent cette cuvée proviennent des communes de Séguret, Vinsobres, Vaison la Romaine et Tulette. **Ce sont des secteurs frais du Nord du Vaucluse et Sud de la Drôme, très caillouteux et qui ont pour point commun de produire des raisins gorgés de jus, très aromatiques et conservant beaucoup d'acidité tout au long de la maturation.**

Nous récoltons en général en même temps la Roussanne et le Viognier ; ces deux cépages sont ensuite pressés et vinifiés ensemble après débourbage à froid. Environ 10 à 15 jours plus tard, les autres cépages mûrissent à leur tour : vient le Grenache Blanc, la Marsanne et enfin la Clairette. **Cette fois les cépages sont récoltés, pressés et vinifiés séparément pour piloter au mieux leurs propres maturités et dégager les caractères propres à chacun.** Nous vinifions tous ces blancs « à la Bourguignonne », c'est-à-dire sans surprotéger les moûts de l'air et en partie en fûts et demi muids de chêne français.

Si la fermentation malo-lactique n'est pas forcément recherchée, nous ne la bloquons pas lorsqu'elle survient. **Là encore l'idée est de laisser libre cours à la vie de se développer.** Et si cette seconde fermentation fait baisser la sensation de fraîcheur, elle permet d'apporter une complexité redoutable en assemblage.

**Après 9 mois d'élevage en fûts et en cuve béton, nous obtenons un vin au fruité redoutable et doté d'une belle sucrosité naturelle.**

Le nez est d'une étonnante fraîcheur, où des notes d'agrumes et de fruits exotiques, se mêlent à des senteurs subtiles de chèvre-feuille et de sureau. La bouche reste vive, ciselée, mais d'un grand volume et persistera sur des touches de brioche, de vanille et de fruits jaunes.

**Reste plus qu'à trouver des amis, une planche de fromages bien affinés et de la bonne humeur et il vous sera assuré de ne pas voir le temps passer.**

ROMAIN LEROY





« *Do, mi, sol, mi, fa, -  
Tout ce monde va,  
Rit, chante  
Et danse devant  
Une belle enfant* »

Paul Verlaine - Colombine

