

Domaine de Montfaucon

VIOGNIER - IGP GARD - 2019



MILLÉSIME

Le millésime 2019 est définitivement solaire et marqué par la chaleur et la sécheresse. Heureusement, l'automne et l'hiver précédent ont été bien arrosés, les réserves d'eau des sols ont permis aux vieilles vignes dotées d'un enracinement profond de bien résister à cette épreuve.

Il en résulte néanmoins des petits rendements et une baisse de récolte de l'ordre de 40% par rapport à une année moyenne.

Les vins sont intenses et concentrés, bénéficiant tout de même de la fraîcheur caractéristique de notre terroir qui en font un «grand millésime».

INSPIRATION

Admirateurs des Viogniers raffinés du nord de la Vallée du Rhône, mais conscients de notre climat plus chaud, nous concentrons nos efforts sur la fraîcheur de ce vin. Une observation rigoureuse de la maturité est nécessaire afin d'assurer la fraîcheur et de l'allier aux arômes typique de ce cépage. Nos Viogniers doivent rentrer à la cave à maturité parfaite et jamais en surmaturité.

SOL

Sand and silt.

CÉPAGES

100% Viognier

Rendement max 35hl/ha.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vendanges manuelles. Pressurage direct suivi d'un débourage naturel à froid d'environ 18 heures.

85% des jus sont fermentés en cuve béton. Les 15% restant sont vinifiés en barrique. Mis en bouteille après cinq mois élevage.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez s'exprime avec des parfums intense des fleurs d'acacia, buis et agrumes, notamment le citron vert.

La bouche est enveloppante avec des notes des fruits à chair jaune (pêche, poire), agrémentés par des notes subtiles des fruits exotiques et un soupçon de poivre blanc. Le vin laisse une impression de netteté. Sa finale est marqué par les notes fraîches de zeste de citron vert.

ACCORD METS ET VIN

Spaghettis aux pistou d'artichauts

Omelette d'asperges et saumon fumé

Poulet en sauce de lait de coco, gingembre et coriandre

Sabayon aux ananas