

ÉTIENNE POCHON
CROZES-HERMITAGE BLANC - 2017
BIO



□ TERROIR

Le Crozes-Hermitage ETIENNE POCHON blanc 2017 est issu du vignoble situé en plaine ou de vignes âgées de moins de 25 ans.

Le climat de l'année 2017 se caractérise par une longue période sans pluie de juin à octobre favorable à la maturité du raisin, le vignoble a souffert du manque d'eau, les vendanges ont été faites entre le 6 et le 18 septembre (précoces).

Ce millésime est le premier labellisé bio après 3 années de transition.

□ CÉPAGES

Marsanne 50% et Roussanne 50%

Âge moyen des vignes : 25 ans

Surface : 3 hectares

Rendement : 30hl/ha

□ VINIFICATION / ÉLEVAGE

Le raisin est récolté manuellement, le matin, à maturité optimale. Il est ensuite éraflé et subit une macération de 12 à 18 heures à basse température, intervient ensuite un pressurage doux réalisé avec un presseur pneumatique.

Un débourage de 24 heures est pratiqué, un ensemencement en levures sélectionnées a lieu ensuite afin de faciliter la fermentation.

La fermentation est contrôlée et se déroule à une température comprise entre 18 et 20°C. Elle dure environ 20 jours dans des cuves en acier inoxydable. La fermentation malo-lactique n'a pas été recherchée pour cette cuvée en 2015.

L'élevage en cuve dure au total 7 mois, l'assemblage des différentes cuvées intervient en février.

Les vins sont collés à la colle de poisson et subissent une filtration tangentielle avant la mise en bouteilles qui a lieu au mois d'avril 2018. En 2017, 70 hl de Crozes-Hermitage Etienne Pochon ont été produits.

□ DÉGUSTATION

Le vin de ce millésime est riche en arômes de fleurs blanches, très puissant, aromatique, suave et possède une certaine acidité, il est à apprécier sur sa jeunesse avant l'âge de 4 ans. Le niveau qualitatif de ce millésime est élevé.

□ ACCORDS

Il se conjugue naturellement avec les raviolis du Dauphiné, les quenelles, les poissons blancs de rivière ou de mer ou le fromage de Saint-Marcellin.

