

## CHÂTEAU CURSON CROZES-HERMITAGE BLANC - 2018 LABELLISÉ BIO



### □ TERROIR

Les sols, constitués de graves quaternaires, sont peu fertiles et en pente. La partie la mieux exposée protégée du vent du nord dominant, à flanc d'un coteau, permet d'élaborer un vin de grande classe, commercialisé sous le nom de CHATEAU CURSON.

Les sols, constitués de graves quaternaires, sont peu fertiles et en pente. Le climat de l'année 2018 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 précoces ont été faites entre le 6 et le 10 septembre.

### □ CÉPAGES

Marsanne 50% et Roussanne 50%  
Âge moyen des vignes : 35 ans  
Surface : 1 hectare  
Rendement : 30 hl/ha

### □ VINIFICATION / ÉLEVAGE

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

Un débouillage de 24 heures est pratiqué avant de laisser la fermentation démarrer.

La fermentation est contrôlée et se déroule à une température comprise entre 18 et 20°C. Elle dure environ 20 jours et se fait soit en fûts neufs pour la moitié et en cuve en acier inoxydable pour le reste.

Pendant 3 mois, le vin vinifié en fût est alors élevé sur lies fines avec un batonnage hebdomadaire. La fermentation malo-lactique n'a pas été recherchée en 2018.

L'élevage en fûts dure au total 4 mois, l'assemblage des différentes cuvées intervient en février.

Les vins sont collés et filtrés (tangentielle) avant la mise en bouteilles qui a lieu au mois d'août 2016. En 2018, 15 hl ont été retenus pour la cuvée Château Curson blanc.

### □ DÉGUSTATION

Le Château Curson blanc possède une robe pâle, légèrement dorée, une richesse aromatique intense où l'on distingue les fleurs d'acacia et d'aubépine, des notes grillées et miellées. Il est à la fois sec et suave.

Les blancs 2018 sont riches, puissants et d'une grande richesse aromatique, l'équilibre acidité - rondeur et la finesse des arômes sont caractéristiques d'un grand millésime, son aptitude au vieillissement est d'environ 7 ans.

### □ ACCORDS

Il se marie naturellement avec les raviols du Dauphiné, les poissons blancs de rivière ou de mer, une poularde de Bresse à la crème aux morilles ou le picodon de la Drôme et en vieillissant avec le foie gras mi-cuit.

