

ÉTIENNE POCHON
CROZES-HERMITAGE BLANC - 2019
LABELLISÉ BIO



□ TERROIR

Le Crozes-Hermitage ETIENNE POCHON blanc 2019 est issu du vignoble situé en plaine ou de vignes âgées de moins de 25 ans.

Le climat de l'année 2019 se caractérise par ses excès ; deux épisodes caniculaires à la fin des mois de juin et juillet et surtout un sévère orage de grêle le 15 juin provoquant de gros dégâts et la perte de la moitié de la récolte, le vignoble n'a pas souffert du manque d'eau et la maturation de cette faible récolte s'est déroulée dans de bonnes conditions, les vendanges ont eu lieu entre le 9 et le 12 septembre.

□ CÉPAGES

Marsanne 50% et Roussanne 50%
Âge moyen des vignes : 25 ans
Surface : 3 hectares
Rendement : 20hl/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 pressoir pneumatique. Un débouillage 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 2018.

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 de juillet 2020.

En 2019, 52 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.

