

ÉTIENNE POCHON
CROZES-HERMITAGE ROUGE - 2018
LABELLISÉ BIO



□ TERROIR

Le Crozes-Hermitage ETIENNE POCHON rouge est issu du vignoble situé en plaine et en côteau. Les sols, constitués de graves quaternaires, sont peu fertiles et en pente.

Le climat se caractérise par un hiver continental (froid et long) et un été marqué par des influences méditerranéennes.

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 ont été faites entre le 10 et le 18 septembre (précoces).

□ CÉPAGES

100% Syrah

Âge moyen des vignes : 20 ans

Surface : 8 hectares

Rendement : 40hl/ha

□ VINIFICATION / ÉLEVAGE

Le raisin est récolté manuellement en petits volumes. La vendange est éraflée et subit une macération de 3 jours, à 18°C, en cuve inox thermorégulée.

La fermentation se déclenche ensuite, favorisée par l'utilisation de levures sélectionnées localement pour l'obtention de vin de garde.

Durant cette fermentation, qui dure environ 7 jours, la température est contrôlée à 33°C, et des remontages fréquents sont réalisés. Une macération à chaud est ensuite pratiquée pendant 20 jours.

Le décuage intervient au bout de 20 jours. Le vin de goutte, issu du simple écoulage de la cuve, est séparé du vin de presse. Ces vins sont conservés à 18°C ce qui facilite la fermentation malo-lactique.

Les différentes cuvées sont alors classées à l'issue de cette fermentation malo-lactique.

La Cuvée Etienne Pochon est élevée pendant 6 mois en fûts de 2 à 6 ans.

Avant la mise en bouteilles, les vins sont collés au blanc d'oeuf et filtrés avec un filtre tangentiel. En 2018, 328 hl ont été retenus pour la Cuvée Etienne Pochon, elle a été embouteillée en novembre 2019.

□ DÉGUSTATION

La cuvée ETIENNE POCHON se caractérise par une couleur rouge soutenue, une grande concentration en arômes (épices, réglisse, fruits rouges très mûrs), de la rondeur, des tanins doux et de la longueur en bouche, il se rapproche de 2017.

Ce vin est représentatif d'un millésime de grande qualité, il est à consommer entre 2 et 8 ans.

□ ACCORDS

Il accompagnera harmonieusement sur votre table : une terrine de lapin ou de faisan, une caillette de Chabeuil (spécialité régionale à base de viande de porc et d'épinard) un magret de canard accompagné de gratin Dauphinois et de ceps.

