

# CHÂTEAU CURSON CROZES-HERMITAGE BLANC - 2021 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. Le climat de l'année 2021 se caractérise par un printemps précoce et un épisode de gel le 8/04 détruisant 20% de la production, les mois de juillet et d'août ont été marqués par des épisodes pluvieux fréquents, les conditions climatiques devenues plus favorables à partir de la mi-août, ont permis d'obtenir une bonne maturité, les vendanges ont eut lieu du 15 au 20 septembre. Les sols, constitués de graves quaternaires, sont peu fertiles et en pente.

### □ CÉPAGES

Marsanne 60% et Roussanne 40% Âge moyen des vignes : 45 ans

Surface: 1 hectare

## ☐ VINIFICATION / ÉLEVAGE

Le raisin est récolté manuellement, le matin, à maturité optimale. Le raisin est ensuite éraflée et subit une macération de 12 à 18 heures à basse température, intervient ensuite un pressurage doux réalisé avec un pressoir pneumatique. Un débourbage 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 a été faite en 2021.

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 juillet. En 2021, j'ai retenu 20 hl pour la cuvée Château Curson blanc. Le rendement moyen a été de 20 hl/ha.

## □ 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 miéllées. Il est à la fois sec et suave. Les blancs 2021 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 8 ans.

#### □ ACCORDS

Il se marie naturellement avec les ravioles 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.

