



□ 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 2023 se caractérise par une pluviométrie normale et des températures élevées, de juin à août nous avons subi des épisodes pluvieux entrecoupés de période caniculaire. Nous avons obtenu une bonne maturité, les vendanges plutôt précoces, ont eu lieu du 5 au 8 septembre. Les sols, constitués de graves quaternaires, sont peu fertiles et en pente.

□ CÉPAGES

Roussanne 100%
Âge moyen des vignes : 45 ans
Surface : 0,5 hectare

□ 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 presseur 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 a été faite en 2023. 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 de février. En 2023, nous avons produit 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 miellées. Il est à la fois sec et suave. Les blancs 2023 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 micuit.

