

ÉTIENNE POCHON
CROZES-HERMITAGE BLANC - 2023
LABELLISÉ BIO



□ TERROIR

Le Crozes-Hermitage ETIENNE POCHON blanc 2023 est issu du vignoble situé en plaine ou de vignes âgées de moins de 35 ans. Le climat de l'année 2023 se caractérise par une pluviométrie normale, 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.

□ CÉPAGES

Marsanne 30 % et Roussanne 70%
Âge moyen des vignes : 30 ans
Surface : 3 hectares

□ VINIFICATION / ÉLEVAGE

Le raisin est récolté manuellement avec un tri strict cela a particulièrement été nécessaire en 2021. 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 débourbage 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 a été faite en 2023. 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. En 2023, nous avons produit 110 hl de Crozes-Hermitage Etienne Pochon. Le rendement moyen a été de 40 hl/ha.

□ DÉGUSTATION

Le vin de ce millésime est riche en arômes de fleurs blanches, 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 ravioles du Dauphiné, les quenelles, les poissons blancs de rivière ou de mer ou le fromage de Saint-Marcellin.

