



C A V E
YVES CUILLERON



IGP* COLLINES RHODANIENNES ROUSSILLIÈRE

IGP* COLLINES RHODANIENNES ROUSSILLIÈRE 2013

Depuis le millésime 2009, la dénomination « Vin de France » a remplacé celle de « Vin de Table ». Il est dorénavant possible de mentionner le millésime et les cépages, sans définir de zones géographiques précises, hors celle de la France. Aujourd'hui la mention Vin de France n'est plus synonyme de qualité moyenne pour un vin, elle est régulièrement utilisée par des vignerons talentueux qui élaborent des cuvées particulières qui n'entrent pas dans les critères d'agrément de l'AOP.

- **Origine** : vignes en dehors des zones d'appellations sur la commune de Chavanay. Roussillière n'est pas le nom d'un lieu-dit mais une marque commerciale pour identifier la cuvée.
- **Terroirs** : granitique.
- **Encépagement** : viognier, marsanne et roussanne.
- **Viticulture** : vignes enherbées pour lutter contre l'érosion. Sans insecticide ni pesticide, le nombre de traitements est restreint en fonction de la météo, l'apport d'engrais très faible est exclusivement organique, respect de l'équilibre des sols et de la plante. Maîtrise de la vigueur et des rendements, effeuillage, vendanges en vert pour une meilleure maturation des raisins. Bien que mécanisable, le travail manuel est privilégié.
- **Vinification** : les raisins sont vendangés en surmaturité avec sélection des grains botrytisés ou passerillés. Pressurage des raisins puis débouillage du jus. Fermentation alcoolique en barriques et en cuve, avec les levures naturelles.
- **Élevage** : fermentation très lente durant tout l'hiver. Elle s'arrête naturellement avec le froid. Pour ce millésime, le vin titre 11% Alc./Vol. et conserve 90gr de sucres résiduels. La mise en bouteille a lieu avant l'été.
- **Production** : env. 1 900 bouteilles (50 cl).
- **Style** : Vin liquoreux. Nez plaisant et frais, coings, poires et miel d'acacia. Bouche équilibrée, souple et fraîche. Sucre doux et caressant en milieu de bouche, final acidulé.
- **Garde** : peut être bu jeune, mais les vins liquoreux vieillissent bien et peut être bu après 10 ans.
- **Accord** : servir frais. Foie gras type terrine, fromages à pâte persillée type Roquefort, Fourme d'Ambert...) dessert peu sucré type Tarte au citron, Tarte aux abricots...

* INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE