



C A V E
YVES CUILLERON

VIN DE FRANCE ROUSSILLIÈRE ROUGE



VIN DE FRANCE ROUGE ROUSSILLIÈRE 2012

Depuis déjà quelques années, nous élaborons un vin blanc issu de raisins vendangés en surmaturité avec une sélection de grains botrytisés ou passerillés sur les 3 cépages blancs de la Vallée du Rhône Nord. Aux vendanges 2007, nous avons tenté une nouvelle expérience, faire un vin avec la même élaboration mais avec des raisins rouges issus de parcelles de Vin de France Syrah.

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** : Syrah.
- **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 passerillés. Pressurage des raisins puis débourbage 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 10,5% Alc./Vol. et conserve 120gr de sucres résiduels. La mise en bouteille a lieu avant l'été.
- **Production** : env. 2200 bouteilles (50 cl).
- **Style** : vin d'un rouge clair tuilé. Nez d'une belle intensité aromatique, fruits macérés, pruneaux, figes, cerises, relevés par des notes d'épices douces, cannelle. Bouche équilibrée, le sucre apporte une texture veloutée, final long et frais.
- **Garde** : peut être bu jeune, mais les vins liquoreux vieillissent bien et peut être bu après 10 ans.
- **Accord** : servir à 12° / 14°, soit avec des desserts au chocolat, aux fromages à pâtes persillées (Roquefort...) et fromages de brebis (Ossau Iraty).