



Renversant 100 % Viognier 2017 Blanc

Le cépage : Viognier.

Le rendement : 15 hectolitres/hectare.

Le terroir : Sablonneux, argileux, et galets roulés.

La vinification et l'élevage : Magie de la nature, un peu d'audace et beaucoup de chance. Ce vin n'avait pas de raison de naître sous nos latitudes. Il a fallu des conditions climatiques très particulières pour réaliser ce vin, avec un été très chaud, un mois de septembre sec et chaud. Ainsi les raisins furent parfaits et sains.

Le passerillage consiste à laisser sécher les raisins sur pied afin de les concentrer par évaporation d'eau. Après une vendange manuelle et une fermentation classique, les levures mangent les sucres jusqu'à 17°C et on conserve 50 grammes de sucre résiduel.

Ce vin n'est que douceur, bonheur et finesse. Les arômes de Viognier (abricot et fleur) explosent en bouche et donnent l'impression de croquer dans un fruit mûr.

Les caractéristiques :

Robe : Couleur jaune or.

Nez : Expressif d'abricot et de pêche.

Bouche : Suave et légèrement sucrée.

Le temps de garde : A boire maintenant ou à garder 10 ans ou plus.

Température de service : environ 10°C.

Accord mets et vins : foie gras, pâte persillée, dessert.

Le millésime : Exceptionnelle à bien des égards, l'année 2017 a engendré des records climatiques qui se sont traduits par une récolte précoce et peu quantitative. On retiendra surtout de 2017 l'excellente qualité des vins produits. Des vins équilibrés, vifs et fruités pour les blancs. Malgré un mois de janvier très froid, le plus froid depuis 5 ans, grâce à une brusque remontée des températures début février, fin mars, le futur millésime apparaissait déjà comme étant précoce. Passée la vague de froid qui s'est abattue sur la France fin avril, l'appellation a ensuite vécu une période végétative particulièrement chaude avec des maximales dépassant les 30°C dès la fin juin. Le millésime 2017 est donc le deuxième plus chaud des 20 dernières années. Côté pluviométrie les mois de juillet, août et septembre n'auront reçu que 17 mm de pluie. Il aura fallu attendre début novembre pour qu'une pluie digne de ce nom vienne mettre un terme à près de six mois de pénurie d'eau. Précoces et d'un état sanitaire exceptionnel, les vendanges 2017 ont commencé dès les premiers jours de septembre. En raison d'un manque de raisins elles se sont quelquefois terminées très rapidement.

Création d'événement œnologique, cours de dégustation, séminaire, visite du vignoble

Pierre et Sandrine Folliet Laborbe, viticulteurs, 215 Chemin de la Gironde – 84100 ORANGE – France

Tél. 33 (0) 490 110 685 – www.ladestinee.com – domaine@ladestinee.com – SIRET 409 740 768 00026