

Domaine Roche-Audran

VINCENT ROCHETTE



Le Terroir:

L'unique parcelle que je possède sur cette commune est en limite de la partie Est de la grande appellation Chateauneuf du Pape, à une altitude de 150 m.

L'origine du sol date de la période du miocène. Il est composé de sable molassique recouvert de galets roulés apportés par le Rhône. Cette parcelle de 33 ares, plantée en 1962, est composée à 100 % de grenache.



Le Caillon
2005

Cépage:
Grenache

Rendement : 10 hl par hectare
Age du vignoble : 45 ans

Culture :

La culture naturelle (sans produits de synthèse), est pour moi une façon primordiale d'obtenir des vins de terroirs.

L'attention portée au vignoble est la priorité du Domaine. Depuis plusieurs années, nous suivons les rythmes cosmiques pour tous les travaux de la vigne, ainsi que pour la vinification, l'élevage et la mise en bouteilles du vin. Les pulvérisations bio-dynamiques nous permettent de maintenir une bonne vie microbienne, mais aussi un bon fonctionnement du sol, essentiel à la pleine expression du terroir. L'équilibre doit déjà régner dans le vignoble. Après une taille très minutieuse, favorisant la régénérescence du cep, nous n'effectuons pas d'épamprage ni de vendange en vert. La plante trouve, naturellement, son équilibre dans notre Provence ensoleillée, bercée par notre vent du nord, le Mistral.

Un écimage léger contribuera à une photosynthèse maximale, propice à la complexité de nos vins. Vu la très bonne exposition de la propriété et l'excellent état sanitaire du raisin, le triage de la vendange est un luxe. Celui-ci supprimera les quelques feuilles et grappillons ramassés par mégarde par nos vendangeurs.

Vinification :

La Cuvée «le Caillon» est l'aboutissement de grands millésimes qui permettent une vendange tardive (un mois après la maturité phénolique). La vendange s'effectue lorsque les grappes sont composées de plus de 50 % de raisins déshydratés.

Cette cuvée ne présente pas de sucres résiduels, mais possède une très grande richesse en glycérol.

Son onctuosité et ses arômes de cerises confites nous invite à le déguster sur un gâteau au chocolat fondant.

Elevage: barriques

