

Domaine Roche-Audran

VINCENT ROCHETTE



Le Terroir:

Ce vignoble familial, est situé à flanc de colline, exposition nord-est/nord-ouest, à une altitude de 220 m à 240 m (Versant nord de la colline de Rasteau / Cairanne)

Ce terroir remonte au bouleversement géologique dû à la montée des Alpes, à l'époque du tertiaire et du quaternaire (– 23,5 millions d'années) Ces sols très complexes, se composent de terre argilo-calcaire, recouvert de cailloutis à galets calcaires d'origines marines mais aussi alluviales.

La superficie du vignoble se répartissant comme suit :
1.60 ha en Viognier et grenache blanc, plantés en 1982, pour le César Blanc et le Côtes blanc.

César
2006

Cépages:

Grenache Blanc 70 %
Viognier 30%

Rendement: 20 à 30 hl par hectares

Age du vignoble: 25 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 vendeurs.

La vinification et l'élevage :

Le Grenache, cépage incontournable de la vallée du Rhône méridionale, apporte à cette cuvée une très belle minéralité. Cette fraîcheur née de ce terroir exposé nord-ouest au milieu d'une végétation telle que : pin d'Alep, chêne blanc, viorne tin, buis, romarin, cornouiller sanguin, thym...est exaltée par l'assemblage en fin d'élevage des deux petites parcelles de Viognier qui jouxtent les Grenaches blancs. Vendangés en caisse de 10 kilos, les raisins sont pressés, mis en barriques et entrent dans une fermentation alcoolique de 12 mois à une température de 15 degrés. Cette technique me permet de respecter les arômes du terroir et sa minéralité.

Le bâtonnage des lies fines, qui suit la fin de fermentation, contribue à la prise de puissance et à l'exaltation des arômes.

Seules les meilleures barriques seront retenues pour donner naissance au César Blanc.

