

Domaine Roche-Audran

VINCENT ROCHETTE



Terroir de BUISSON :

Ce vignoble familial, est situées à flanc de colline, exposition nord-est/nord-ouest, à une altitude de 180 à 250 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 quaternaire (– 23,5 millions d'années à - 80000 ans) Ces sols très complexes, se composent de terre argilo-calcaire, recouvert de cailloutis à galets calcaires d'origines marines mais aussi alluviales.

La végétation spontanée qui contribue à la complexité aromatique des vins comprend de nombreuses espèces tel que le pin d'Alep, chêne blanc, viorne tin, buis, romarin, cornouiller sanguin, thym...

César
2004

Cépages :

Grenache 55 %
Mourvèdre 5 %
Syrah 40 %

Rendement : 30 à 35 hl par hectares

Age du vignoble : Ce vignoble est composé de Grenaches de 55 à une centaine d'années, Mourvèdres et Carignan âgées d'un demi siècles.

Culture : 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. 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 : Chaque parcelle est vinifiée puis élevée à part. L'égrappage et foulage sont suivis d'une macération à froid de quelques jours dans des cuves en béton ou tronconiques, en bois de chêne français. Les levures indigènes apporteront tous les arômes du terroir, lors d'une fermentation alcoolique accompagnée de pigeages, remontages et délestages pratiqués en douceur, pour le plus strict respect des baies. Une longue macération à chaud (30° C) de plusieurs semaines, enrobera le fruit et les tanins. Ce n'est qu'après cette longue attention de 60 à 90 jours, que l'on découvrira. La pressée des baies à basse pression sonnera le début d'un élevage de plusieurs mois.

Elevage : Des barriques (225 litres) en chêne français, issues d'une sélection rigoureuse menée depuis plusieurs années, élèvent indépendamment chaque parcelle durant une année. Une attention particulière est portée au jus de presse qui rejoindra l'assemblage final, à hauteur de quelques pour-cent. Le ouillage régulier (2 fois par semaine) contribuera à un batonnage naturel, favorisant la précipitation des impuretés. Ce n'est qu'après douze mois que l'assemblage débutera, pièce par pièce, toujours dans un souci d'équilibre et de complexité.

