

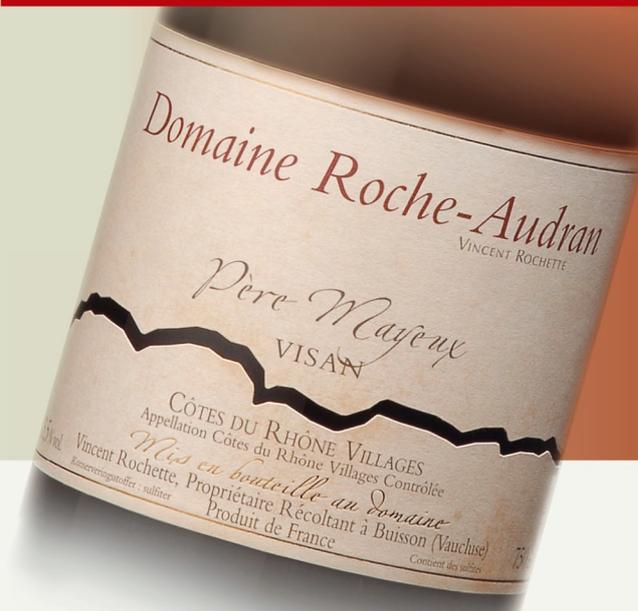
Domaine Roche-Audran

VINCENT ROCHETTE



Terroir de VISAN :

Ce vignoble de ma grand-mère est situé à l'ouest du village de Visan, à une altitude de 140 m au cœur de la garrigue. L'origine du sol remonte à l'époque wurmienne (quatrième glaciation du quaternaire – 80 000 ans) sur des terrasses alluviales. Ce sol, très aride, est composé à plus de 60% de cailloux. Ce terroir sableux argilo-calcaire est brun rouge pour les grenaches et brun foncé pour les syrahs. Dans la végétation naturelle entourant les vignes, on trouve : chêne vert, clématites blanche et brûlante, cornouiller sanguin, aubépine, thym, garance...



Père Majeux
2005

Cépages :

Syrah 60 %

Grenache 40 %

Rendement : 25 à 30 hl par hectares

Age du vignoble :

Ce vignoble est composé de 7.30 ha, toute en cépages grenache et syrah plantés de 1952 à 1960

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 vendangeurs.

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.

