



Châteauneuf-du-Pape “La Bernardine”

Le cépage

L'assemblage de cépages est une caractéristique de l'appellation Châteauneuf-du-Pape. Dans “La Bernardine” rouge, il est principalement de Grenache et une plus faible proportion de Syrah et de Mourvèdre. Le Grenache est un cépage vecteur de sucrosité ce qui apporte au vin de l'élégance, des tanins soyeux ainsi qu'une grande finesse.

Le potentiel de garde

De 10 à 15 ans.

Le sol

Terrasse du quaternaire avec en surface de gros cailloux roulés issus de l'ancien lit du Rhône. Il y a plusieurs terroirs de Châteauneuf-du-Pape composés de galets roulés, safres et de terrasses villafranchiennes sur matrices argileuses.

Les vendanges

Un tri sévère est effectué à la récolte. Ce tri, obligatoire pour prétendre à l'appellation, permet de sélectionner les meilleures grappes.

La vinification

Les vins de l'appellation Châteauneuf-du-Pape sont des vins d'assemblage, la vinification se fait donc en général sur mesure en fonction des cépages et des raisins. La vinification reste traditionnelle en cuves béton fermées. Cuvaion moyenne de 3 semaines à haute température pour assurer une extraction optimale de la couleur et des tanins.

L'élevage

Il dure 15 mois et se déroule entièrement en cuves béton pour une meilleure oxygénation du vin ce qui permet de préserver la fraîcheur et les arômes.

La dégustation

Robe : pourpre intense.

Nez : complexe et fin ; cassis et prune, suivi de café grillé, cerise et griotte.

Bouche : senteurs épicées (régliasse) et fruitées en évoluant.

L'anecdote

Comme son nom l'indique, l'histoire de la commune de Châteauneuf-du-Pape et de son vin sont intimement liées à l'Histoire Papale. En 1308, le pape Clément V, archevêque de Bordeaux, installa la papauté à Avignon. Quelques années après, sous l'autorité papale de Jean XXII, les vins de cette appellation furent connus comme étant les “Vins du Pape”. Ce terme est devenu par la suite Châteauneuf-du-Pape. Jean XXII est à l'origine de la construction du Château, symbole de l'appellation.

Grape variety

The blending of grape varieties is a characteristic of the Châteauneuf-du-Pape appellation. In “La Bernardine” red, Grenache is the main grape used in the blend, with a smaller proportion of Syrah and Mourvèdre. The Grenache is a grape variety that brings a natural sweetness to the blend, which gives the wine elegance, silky tannins and great finesse.

Ageing potential

10 to 15 years.

Soil

Quaternary period terraces with large, round pebbles, emanating from the former Rhône riverbed, on the surface. There are several terroirs in Châteauneuf-du-Pape composed of large, round pebbles, Miocenic safres and Villafrancian terraces on clay matrix.

Harvest

The grapes are carefully selected during the harvesting. Compulsory to obtain the Appellation, this sorting allows to have the best bunches of grapes.

Vinification

The Châteauneuf-du-Pape appellation produces wines that are blends of different grape varieties, therefore, vinification depends on the component grapes and their varieties. Traditional vinification is carried out in closed concrete tanks. The vatting period usually lasts for around 3 weeks, at high temperature to ensure the maximum extraction of colour and tannins.

Ageing

Ageing takes place in concrete tanks for 15 months to ensure good oxygenation of the wine, which preserves its freshness and aromas.

Tasting

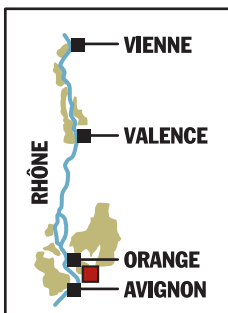
Colour: intense crimson-red.

Nose: complex and subtle, blackcurrant and plum followed by roasted coffee and cinnamon, cherry, morello cherry.

Palate: opening into spicy (liquorice) and fruity aromas.

Anecdote

As its name implies, the history of the Châteauneuf-du-Pape commune and its wine are strongly tied to papal history. In 1308, Pope Clément V, archbishop of Bordeaux, moved the papacy to Avignon. Some years later, under the reign of Pope Jean XXII, the wines came to be known as “Wines of the Pope”. This term later became Châteauneuf-du-Pape. Jean XXII was responsible for the construction of the Château which is the symbol of the appellation.





Hermitage “Chante-Alouette”

Le cépage
Marsanne.

Le terroir

Les raisins dont ce vin est issu, proviennent de trois vignobles différents :

- “Le Méal” : caractérisé par un sol d’alluvions fluvioglaciaires très anciennes avec de nombreux galets.
- “Les Murets” : dont le sol est argilo-graveleux. Ses argiles rouges, confèrent richesse et générosité au vin.
- “Chante-Alouette” : un terroir d’altitude dont les sols mêlent les loess aux granites très finement décomposés. Il donne de la fraîcheur, de la salinité et de l’acidité au vin.

Les parcelles

Les différentes parcelles (Méâl, Murets et Chante-Alouette) sont situées essentiellement sur le secteur du lieu-dit l’Ermitte, sur des hauts plateaux et plaines avec de belles expositions.

Les vendanges

Récolte manuelle à maturité.

La vinification

Les moûts sont obtenus à l’issue d’un pressurage long et sont légèrement débouffés avant fermentation. Une partie de la fermentation se fait en cuves inox et une partie en demi-muids. Les bâtonnages se font les 2-3 premiers mois, sur lies, ce qui apporte de la texture au vin.

L’élevage

Il est réalisé à 40-30 % en cuves inox. Les 60-70 % restants correspondent à un élevage en demi-muids avec 10 % de bois neuf et de 90 % de bois d’un à trois vins.

La dégustation

“Chante-Alouette” est une très belle représentation de l’Hermitage.

Robe : or vert, brillant.

Nez : complexe et subtil ; arômes de coing, noix, miel, gingembre, acacia avec une note de tilleul.

Bouche : attaque franche, sans agressivité, finale d’amande, très élégante et très longue.

Avec ce vin nous avons aimé :

foie gras, langouste, homard, poissons volailles en sauce, viande blanche, chèvre, bleu, plats épicés (excellent avec le curry) et sans oublier les volailles cuisinées aux champignons ou aux truffes sur un vieux millésime.

Température de service : 12-14 °C.

Potentielle de garde : de 5 à 10 ans.

L’anecdote

Au sommet de Chante-Alouette se trouve une maison qui, autrefois, était un abri pour les chasseurs de gibiers à plume, en particulier des Alouettes. Cet abri présente un fort magnétisme, car il croise les lignes Hartmann (lignes magnétiques).

Grape variety
Marsanne.

Terroir

The grapes from which this wine is produced come from three different vineyards :

- “Le Méâl” : characterized by a soil of very old fluvioglacial alluvial deposits with a high pebble content.
- “Les Murets” : whose soil is clay-gravel. Its red clays give the wines a full, rich character.
- “Chante-Alouette” : a high-lying terroir whose soil is a mixture of loess and very finely decomposed granite. It gives the wine freshness, salinity and acidity.

Parcels

The different plots (Méâl, Murets and Chante-Alouette) are mainly located in the Ermitte lieu-dit area, on high plateaus and plains with excellent exposure.

Harvest

Hand-harvested at maturity.

Vinification

The musts are obtained after a long pressing and are lightly settled before fermentation. Part of the fermentation is carried out in stainless steel tanks and part in demi-muids. The lees are stirred up (bâtonnage) for the first 2-3 months adding texture to the wine.

Maturing

40-30% takes place in stainless steel vats. The remaining 60-70% is aged in demi-muids (600 litres) barrels, 10% of which are made of new wood and 90% of wood previously used for one to three wines.

Tasting

“Chante-Alouette” is a beautiful example of a Hermitage wine.

Colour : brilliant and green gold.

Nose : complex and subtle, aromas of quince, walnut, honey, ginger, acacia with a hint of linden-tree.

Palate : frank attack, without aggressiveness, final of almond, very elegant Wand good length.

Recommended food pairing : foie gras, crayfish, lobster, fish or poultry in a sauce or stew, white meat, goat’s cheeses, blue cheeses, spicy dishes (excellent with curry), or, with an old vintage, poultry cooked with mushrooms or truffles.

Serving temperature : 12-14 °C.

Ageing potential : 5-10 years.

Anecdote

At the summit of Chante-Alouette stands a house that was once a shelter for hunters hunting game birds and larks in particular (“alouette” in French). This shelter has strong magnetism as it straddles the Hartmann lines (magnetic lines).

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Issus de raisins provenant de l’agriculture biologique



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Issus de raisins Demeter
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter



Contrôlés par Ecocert France SAS

BIODYVIN



Veillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »





Condrieu “Invitare”

Le cépage
Viognier.

Le potentiel de garde
5 ans.

Le sol

Les sols sont composés de schistes et de granites altérés qui se retrouvent dans le vin par une puissance aromatique ainsi qu'une grande complexité. Ce type de sol est également vecteur de fraîcheur et minéralité pour le vin.

Les parcelles

Les coteaux de l'appellation sont aussi raides qu'en Côte-Rôtie. Les parcelles, exposées au sud et au sud-est, sont principalement situées sur les communes de Condrieu, Chavannay et Limony.

Les vendanges

Récolte manuelle à maturité parfaite.

La vinification

Après pressurage, on effectue un débouillage statique par le froid pendant 48 heures. La fermentation alcoolique s'effectue en cuves inox à des températures comprises entre 16 et 18°C avec une partie sous bois.

L'élevage

Élevage court, de 8 mois environ, sur lies pour préserver la fraîcheur et le caractère variétal du cépage. L'élevage est réalisé sous bois pour apporter de la complexité et de l'amplitude au vin. 15 % s'effectue en fûts neufs pour préserver la fraîcheur et minéralité du fruit. Les 85 % restant sont élevés en demi-muids de un à deux vins, ce qui confère de la consistance, de la puissance et de la complexité aromatique au vin.

La dégustation

On retrouve dans “Invitare” l'authenticité de l'appellation Condrieu avec des notes de pêche blanche, de fruits confits ainsi qu'une belle tension.

Robe : or soutenu, jaune doré avec quelques reflets verts.

Nez : très fruité, fruit exotique, ananas, fleur d'acacia, litchi, pêche, abricot.

Bouche : rond, plein, très long en bouche, finale vanillée.

L'anecdote

Du latin, “Inviter” en français. Le Condrieu “Invitare” est une invitation à partager un moment convivial.

Grape variety
Viognier.

Ageing potential
5 years.

Soil

The soils are composed of schist and altered granites which come through in the wine as aromatic power and great complexity. This type of soil also gives the wine freshness and minerality.

Parcels

The slopes of this appellation are as steep as those of the Côte-Rôtie appellation. The south and southeast-facing parcels, are mainly located in the communes of Condrieu, Chavannay and Limony.

Harvest

Hand-harvested at optimal maturity.

Vinification

After pressing, the must is cold-settling for 48 hours. Alcoholic fermentation occurs at temperatures between 16 and 18°C with a part ageing in oak casks.

Ageing

Short ageing on the lees of around 8 months to preserve freshness and the varietal character of the grape. Ageing is carried out in wood to give the wine complexity and magnitude. 15% of the wine is aged in new barrels to preserve the freshness and minerality of the fruit. The remaining 85% are aged in demi-muids previously used for one to two vintages, which gives the wine consistency, power and aromatic complexity.

Tasting

“Invitare”, with its notes of white peaches, candied fruit and nice taut acidity, shows us the authentic character of the Condrieu appellation.

Colour: deep gold, golden yellow with green lights.

Nose: very fruity, exotic fruit (pineapple), acacia blossom, litchi, apricot and peach.

Palate: round, full, good length in mouth with a final of vanilla.

Anecdote

From the Latin, «to invite». This Condrieu “Invitare” is an invitation to a very enjoyable drinking experience.

