VIN de PAYS des COLLINES RHODANIENNE Blanc 2017

« *Marsanne* »

Domaine Louis CHÈZE

La Cuvée de Saison

Cépage : 100 % Marsanne. Vignes de 15 ans d'âge, rendements de 45 hl/ha.

Les parcelles de cette cuvée se situent autour du domaine sur un sol granitique. Les vignes de **Marsanne** sont âgées entre 4 et 15 ans, et les rendements sont de 38 hl/ha. Le vignoble est conduit en lutte raisonnée, avec *épillonnage*, vendange en vert et **vendange manuelle**. Un tri sélectif du raisin sur pied et un ramassage dans des caisses de 10 Kg sont aussi des gages de qualité. Au chai, les baies sont encore une fois triées sur table vibrante, ensuite intervient le pressurage, débourbage, puis la fermentation alcoolique et la fermentation malolactique en barriques avec bâtonnages sur lie. **Cette cuvée est élevée dans des fûts chêne de 2 à 5 vins pendant 8 à 10 mois** suivant le millésime. La mise en bouteille à lieu sans filtration en une seule mise.

*Starting out in 1978 with just 1 hectare of vineyard, today Louis works around 30 hectares of vines spread across the Northern Rhône appellations of **St Joseph**, **Condrieu** and Pays des Collines Rhodaniennes. Not a man for the limelight, Louis lets his wines do the talking for him. The reds are aged in barrel, using a mélange of eight different coopers to achieve his house style of silky texture, lilting perfume, and supple sanguine finishes. The whites are fermented in barrel and tend to show explosive aromas and rich, almost oily textures.*

- Aspect visuel : Couleur dorée.
- Aspect olfactif : Nez aux notes mielleuses.
- Aspect gustatif : Bouche très onctueuse, souple et ample.
- Température de service : 8 à 11 °C.
- Accord mets / vins : Apéritif, tapas, salades composées.

LC
LOUIS CHEZE
Maison fondée en 1978
L'esprit et l'empreinte

Propriété familiale reprise en **1978** par Louis Chèze, le Domaine Chèze est situé sur le haut du coteau de la commune de Limony, sur la rive droite du Rhône, à 60 kilomètres au sud de Lyon, au cœur du vignoble des Côtes du Rhône septentrional. M. Chèze a débuté l'aventure **avec 1 hectare** de saint-joseph et quelques vignes en location. Aujourd'hui, le domaine représente 30 hectares sur les appellations prestigieuses de Condrieu, Côte-rôtie, Saint-joseph…

©Gérard Garroy

Le cépage Marsanne

Marsanne : Définition

La marsanne est un cépage blanc né à Montélimar dans la Drôme, il y a de cela plusieurs siècles. La marsanne se retrouve également à **Cassis**, en **Savoie**, en **Languedoc-Roussillon** ou encore à **Saint-Péray dans l'Ardèche**, où elle donne des vins pétillants remarquables. Appelée **grosse roussette** ou **abondance** dans certaines régions, la marsanne est effectivement très productive.

Le climat chaud et ensoleillé de la **Vallée du Rhône**, du **Languedoc-Roussillon** et de la **Provence** ainsi que les sols caillouteux et secs sont les conditions idéales à son bon développement. Ses grappes sont assez grosses et fournies de petites baies bien juteuses, sensibles à la pourriture grise et aux vents forts.

La marsanne est souvent assemblée à la roussanne. Ces deux cépages se complètent parfaitement : ensemble elles donnent des **vins avec peu d'acidité, aux arômes de fruits jaunes, de fruits blancs et de fleurs avec des notes miellées et de réglisse**. C'est par exemple ce qu'expriment les appellations Saint-Péray, Hermitage, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Côtes-du-Rhône, Corbières, ou Cassis... qui représentent environ 700 hectares.