

La Vernède



Château La Vernède Blanc, vinifié en Fût de chêne

AOC Coteaux du Languedoc

Cépages

Roussanne, Grenache Blanc

Terroir

La Roussanne de "terre rouge" est implantée sur le versant sud-ouest des coteaux dominant la plaine de l'Aude. Le sol est constitué de marnes rouges sur dalle de calcaire.

Le Grenache Blanc a été planté sur le terroir de "la garrigue de La Vernède". C'est la parcelle la plus élevée en altitude du Domaine ; le sol est argilo-calcaire et graveleux.

Vignoble

Roussanne et Grenache Blanc ont été plantés en 1994.

Le vignoble est entièrement labouré. La fumure est exclusivement d'origine animale.

Un effeuillage manuel est pratiqué pour optimiser la maturation des grappes.

Les rendements sont maîtrisés à 40 hl/ha pour le Grenache Blanc, 20 hl/ha pour la Roussanne, dès la taille d'hiver puis si nécessaire par vendanges en vert courant juillet.

Vinification

Les raisins sont récoltés en légère sur-maturité.

La vendange s'effectue de nuit. Il est procédé à une macération pré-fermentaire de 12 heures à 10°C suivie d'un pressurage doux. Seuls les premiers jus sont retenus pour cette cuvée.

Le moût est débourbé à froid (6°C durant 24 heures).

La vinification s'effectue dans des fûts neufs de chêne français, en provenance des forêts des Vosges et de la Nièvre exclusivement.

Elevage

En barriques bourguignonnes de 228 litres, sur lies fines durant 6 mois, avec bâtonnages hebdomadaires.

Production

Confidentielle, elle ne dépasse pas 2.400 bouteilles.

Dégustation

La robe est cristalline, brillante, dorée, aux reflets vert jaune. Le nez est toujours d'une grande finesse, délicat et élégant. On remarque des notes de fruits d'automne séchés (poires, coings) sur une finale vanillée. La bouche est raffinée, charnue, longue, avec une persistance aromatique de noisettes et d'amandes grillées ainsi que de pain brioché.

C'est un vin d'une certaine garde (4 à 6 ans selon les millésimes), et cependant très agréable à déguster jeune.

