

La Vernède



Un Automne à La Vernède

Vin Blanc moelleux

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 30 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 doivent avoir un potentiel supérieur à 300 g de sucres par litre. La vendange manuelle permet le tri sélectif et respecte l'intégrité des baies. Les grappes sont apportées à la cave en cagettes.

Le pressurage est très doux : Seuls les meilleurs jus sont sélectionnés. 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. La fermentation alcoolique est arrêtée à 14% vol. pour conserver un parfait équilibre sucre - alcool - acidité.

Elevage

En barriques bourguignonnes de 228 litres durant 9 mois.

Production

Confidentielle, elle ne dépasse pas 1.500 bouteilles.

Dégustation

Le subtil équilibre entre le sucre, l'alcool et l'acidité se veut moderne en évitant l'écrasement sirupeux. La couleur, jaune doré, naturelle, est celle du raisin en sur-maturité. L'attaque en bouche est élégante, riche, s'épanouissant sur une belle longueur. Les arômes sont fins et délicats : pâte de coings confits, notes de miel de garrigues, épices douces.

Vin de garde par excellence, ce nectar, reflet des automnes à La Vernède, accompagnera aussi bien un foie gras qu'un roquefort ou un dessert à base de chocolat.

