



Tasting

A lovely, clear, brilliant colour with hints of water green. The first nose is very floral (acacia, hawthorn), followed by notes of white-fleshed fruit (granny apple, ripe pear). Good acidity on the palate. The wine is also full-bodied. The white fruits mentioned above are also present. Serve well chilled, with a ceviche combining sweet and salty dishes.

History

This cuvee has been made from a very drastic selection between the Mediterranean sea and the foothills of the French Alps and the Massif Central area. In these spots, Viognier grape is very expressive in a fresh, balanced and charming style.

Soil

This wine comes from areas which are very sunny during the day but relatively fresh at night. This thermal alternation helps a lot to get a very good aromatic complexity. On the top of that phenomenon, the difference of elevation between the sea and the foothills regulate the maturation of the grapes. The soil type is mainly calcareous and slightly clayey.

Grape Variety

100% Viognier.

Age of the Vines

20 years.

Yield

45 hl/ha.

Weather Conditions

After a month of October with normal rainfall, November and December were characterised by large surpluses. Conversely, winter and early spring were very dry. Between 21 January and 21 February 2023, France experienced 32 consecutive days with no significant rainfall. Budburst took place at the beginning of April. Frequent rainfall and cooler temperatures led to a slight delay compared with 2022 from the second half of May. Flowering took place under good conditions in mid-May in the earliest sectors. By 30 June, the bunch closure stage had almost been reached in most plots. Veraison was earlier than normal. Overall, the good weather conditions enabled most of the plots to ripen in healthy conditions.

Vinification

The Viognier is hand-picked and directly whole-bunch pressed. The must is fermented at low temperature to keep varietal aromas, in thermo-regulated stainless steel tanks.

Ageing

Stainless steel tank for 6 months on fine lees.

Matching Food and Wine

Drink as an apéritif.

Seafood.

Asian dishes.

Serving Temperature

12°C.

Best Enjoyed Within

2 years.

VIN DE FRANCE

VIOGNIER SECRET DE FAMILLE 2023



Notes de dégustation

Jolie robe limpide et brillante aux reflets vert d'eau. Le premier nez est très floral (acacias, aubépine) puis s'ouvre sur des notes de fruits à chair blanche (pomme granny, poire mûre) Une belle acidité en bouche. Le vin est également doté d'une jolie ampleur. On retrouve les fruits blancs évoqués plus haut. A consommer bien frais, sur un ceviche mêlant des accords sucrés/salés.

Histoire

Cette cuvée de grande expression est issue d'une sélection drastique sur une zone comprise entre les premiers contreforts alpins et cévenols et le littoral méditerranéen. Là, le Viognier s'exprime sur un registre frais, équilibré, charmeur et très aromatique.

Géologie du sol

Cette cuvée provient des terroirs à la fois très ensoleillés la journée mais relativement frais la nuit. Cette alternance thermique participe grandement à la complexité aromatique du Viognier. Les sols de piedmonts et de contrefort avec leur altitude et le littoral méditerranéen rafraîchi par l'effet tampon de la mer viennent enrichir la fraîcheur naturelle de la cuvée issue de sols riches en calcaire et légèrement argileux.

Encépagement

100% Viognier.

Âge des vignes

20 ans.

Rendements

45 hl/ha.

Conditions météorologiques

Après un mois d'octobre dans la normale des précipitations, les mois de novembre et décembre ont été largement excédentaires. A l'inverse, l'hiver et le début du printemps ont été très secs. La France a connu un épisode de 32 jours consécutifs sans précipitations significatives entre le 21 janvier et le 21 février 2023. Le débourrement s'est déroulé au début du mois d'avril. Les pluies fréquentes et des températures plus fraîches ont conduit à un léger retard par rapport à 2022 à partir de la deuxième quinzaine de mai. La floraison s'est déroulée dans de bonnes conditions mi-mai dans les secteurs les plus précoces. Au 30 Juin, le stade fermeture de la grappe est quasiment atteint sur la majorité des parcelles. La véraison a été plus précoce que la normale. Dans l'ensemble, les bonnes conditions climatiques ont permis à la plupart des parcelles de mûrir dans des conditions saines.

Vinification

Les vendanges sont manuelles et les raisins acheminés jusqu'à la cave en petites caisses. Les raisins sont alors pressurés en vendange entière. La fermentation a lieu à basse température dans des cuves en Inox afin de conserver au mieux les arômes fruités et exotiques du Viognier.

Élevage

En cuves Inox sur lies fines durant 6 mois.

Accords mets et vins

Apéritif.
Plateaux de fruits de mer.
Plats asiatiques.

Température de service

12°C.

Durée de conservation

2 ans.