ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Sauvageonne Côtes du Rhône Villages

ROU384

Historique

Le couple Marie-Pierre et Éric Plumet est originaire de Bourgogne et cela se sent dans leur façon de vinifier les vins en recherchant toujours un maximum de finesse et de fraîcheur. Ajoutez à cela leur ferveur pour l'agriculture biologique et biodynamique, un grand respect pour l'équilibre de l'écosystème en place et vous obtenez des vins qui sont vrais et qui respirent le terroir du massif d'Uchaux.

Reconnaissance

91 points - Coup de coeur du Guide Vert 2026 - La Revue des Vins de France (mill 2023)
91 points - La Revue des Vins de France (mill 2022)
93 points - Decanter (mill 2022)

Pays	France	**Producteur**	La Cabotte
Région vinicole	Rhône	**Cépage(s)**	clairette
Appellation	Côtes du Rhône Villages	**Conservation**	8 à 10 ans
Service	10°C		

Description

Oeil
Vin à la robe or assez soutenue.

Nez
La première impression est séductrice avec des notes vanillées et briochées, suivies de notes de compote de pommes, de poires et de pêches. S'ajoute, plus loin, une note de miel sauvage, de fleurs blanches. Après un peu d'aération, le vin présente une belle minéralité et des notes de fruits secs, noisettes et amandes.

Bouche
L'attaque confirme le côté soleil et mielleux avec une matière grasse et riche, portée par des flaveurs de fruits blancs compotés, notamment de pêches blanches. Le milieu de bouche resserre la trame avec une acidité plus incisive et désaltérante. Le vin a une bonne longueur et la finale est bien celle d'un vin sec.

Accord mets/vin
Toute cuisine méditerranéenne qui appelle un grand vin blanc. Viande blanche en sauce, poisson grillé, volaille sauce à la crème, crevettes, pieuvres ou calmars grillés, flétan rôtie, civet de lapin, cailles au four laquées au sirop d'érable, cuisine asiatique, salade de crabe et de pamplemousse.

Commentaires
Les fermentations se font naturellement sans ajout de levure ni de soufre. Les raisins sont récoltés très tôt le matin pour éviter les grosses chaleurs de la journée. Puis les raisins sont pressés lentement. Après un débourbage à froid de 72 heures, le moût est mis en fermentation en fût de chêne de 7 à 9 vins. La fermentation se prolonge pendant plusieurs semaines. La fermentation malolactique n'a pas été recherchée. En fin de fermentation, les lies grossières sont retirées, et l'élevage peut commencer sur lies fines. En début d'élevage des batonnages peuvent être effectuées. L'élevage se prolonge sur une douzaine de mois avant la mise en bouteille.
Les influences du calendrier lunaire rythment le travail du décuvage jusqu'à la mise en bouteille en privilégiant les jours "fruits" et "fleurs".
Le terroir du Massif d'Uchaux est composé de grès siliceux et calcaire. Ces sols caillouteux argilo-sableux facilitent un bon enracinement et permettent un régime hydrique équilibré. La texture superficielle de ce terroir possède un pouvoir calorifique élevé lié à la pierrosité importante. Toutes ces particularités alliées à une exposition sud/sud est, contribuent à une faible production de la plante, à une maturation lente et régulière, promesse d'une concentration et d'une maturité optimales des raisins.

Certifié biodynamique.

En une ligne
Grand vin blanc, complexe, élégant où les arômes de fleurs blanches se marient aux notes d'agrumes, de pêches et de vanille.