

Coups de cœur 2017



Côtes du Rhône Blanc 2016, Viognier Cave La Romaine

CAVE LA ROMAINE

84110 Vaison-La-Romaine

Président : Jean-Louis Romieu

Tel. 04 90 36 00 43 / caveau@cave-la-romaine.com

La Coopérative :

C'est l'une des plus anciennes caves coopératives du Vaucluse et la première du secteur Haut-Vaucluse, créée en 1924, la cave de « Vaison et du Haut-Comtat » devient « La Cave la Romaine » en 1987. Outre sa vocation intercommunale, elle présente l'originalité d'être à cheval sur deux départements : le Haut Vaucluse et la Drôme provençale. Elle regroupe aujourd'hui 280 vignerons réunis autour d'un bassin de production de plus de 1400 hectares de vignes.

La particularité de la viticulture à Vaison et ses alentours est le foisonnement de petites exploitations qui constituent une véritable richesse de goûts et de saveurs et dont les vignerons ont un véritable savoir-faire.

Cette diversité se retrouve dans les vins au travers notamment d'une mosaïque de terroirs et de cépages qui ont donné naissance à une large gamme d'appellations de la Vallée du Rhône : AOC Ventoux, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Communaux (Roaix, Séguret, Puyméras), IGP (Baronnies et Méditerranée), sans oublier l'Or de Vaison, Vin Doux Naturel.

La Cuvée :

Cépages : Viognier (85%) - Grenache (15%)

Terroir : En zone méridionale le Viognier est bien adapté aux sols suffisamment profonds, mais pas trop fertiles, pour éviter les risques de sécheresse. C'est en effet un cépage qui supporte mal les stress hydriques. Il est planté de préférence dans des zones bien exposées, ventilées, mais à l'abri de vents violents. De la fraîcheur et une alimentation en eau régulière permettent une bonne maturation des grappes.

Sa conduite délicate nécessite une attention permanente de la part des vignerons enthousiastes et passionnés qui en ont planté quelques parcelles.

Caractéristiques : Notes florales (jasmin, fleurs blanches) au nez, subtilité, élégance, longueur en bouche, frais et structuré

Conseils de l'œnologue : Servir à 12°. Idéal à l'apéritif, sur des poissons et fruits de mer, viandes blanches. A boire dans les 2 ans.