

L'histoire du Domaine

DOMAINE DU CHATEAU VIEUX



De l'autre côté du tunnel de Fourvière, réputé pour ses bouchons, c'est le sud, le pays du soleil, mais c'est aussi un fleuve que l'autoroute côtoie, le Rhône. Sa vallée est réputée, à la fois chemin des vacances et route des vins. Rive gauche, CROZES HERMITAGE, HERMITAGE, et plus au sud CHATEAU-NEUF DU PAPE. Rive droite, COTE ROTIE, CONDRIEU,

CORNAS, SAINT PERRY et SAINT JOSEPH. Le domaine du Château Vieux est un domaine sur les flancs de côtes de Triors, un sol sableux, permettant à la vigne de s'épanouir en toute sérénité. Installée dans une imposante bâtisse qui abrita la mairie sous la Révolution ce domaine ne produits pas de vin révolutionnaires mais d'une exemplarité parfaite de l'appellation... un voyage qui respire les prémices du soleil.



Caractéristiques du domaine

L'histoire:

Depuis 1872, La famille Rousset sur 5 générations, de père en fils vigneron ont perpétué leurs passions pour le vignoble familial. Un domaine sur les flancs de côtes de Triors, un sol sableux, permettant à la vigne de s'épanouir en toute sérénité. Au début du XXème siècle on ne prêtait guère attention à la qualité, c'était avant tout du vin que les grands parents et arrière grands parents de Fabrice Rousset vendaient à des clients venus de la proche région ; ainsi que quelques coopératives savoyardes. Près d'une 20taines d'hectares répartis en cépages de Syrah pour le rouge et de Marsanne pour les blancs. C'est dès les années 70, que la décision fût prise de réduire la superficie de la propriété : il fallait faire de la qualité et non de la quantité.



Caractéristiques :

En Ardèche tous les travaux sont effectués à la main. La vigne est sur échelas (un piquet par vigne).

Tout d'abord la taille de décembre à fin février, le prétaillage facilite la taille.

Ensuite, on remet en état le vignoble, piquet et fil de fer cassé, et dès que la vigne pousse en avril on effectue l'ébourgeonnage (consiste à enlever les pousses inutiles sur le cep de vigne). Ensuite la vigne est relevée et attachée avec du jonc. Des traitements sont effectués tout au long de l'année afin de lutter contre le Mildiou et l'Oidium principales maladies de la vigne. Ces traitements sont raisonnés en fonction des conditions climatiques, et variables chaque année.



La récolte de la vendange se fait en petite caisse de manière à ne pas tasser le raisin pendant le transport.



Une fois arrivée en cave, la vendange est égrappée (consiste à séparer la rafle des graines) à 80 %. Ensuite le raisin est mis en cuve. 2 remontages (consiste à pomper le jus dessous de la cuve pour arroser le chapeau dessus) par jour sont effectués pendant 15 à 20 jours. Cette opération consiste à extraire les matières colorantes et odorantes contenues dans la pellicule du raisin.

Une fois la fermentation terminée, le jus de goutte est mis en tonneau. Tous les vins blanc et rosé sont stockés en cuve inox avant leur mise en bouteille. Par contre les vins rouges sont tous élevés en foudre ou fût en chêne de 18 à 24 mois.

Vin de Pays de la Drôme - Rouge

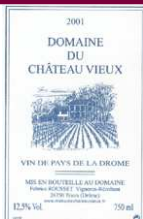
Notre Vin de Pays de la Drôme est un proche parent du Crozes-Hermitage : même cépage et terroirs voisins. D'une belle couleur rouge aux reflets violets, ce vin gourmand rappelle le raisin à son origine et offre la quintessence de la Syrah. Fruité et gouleyant, c'est un vin souple et léger.

Le vin - Dégustation

Oeil: Sombre et brillant.

Nez: Violette, fruits rouges.

Bouche : Souple, bien équilibré.



Carte d'identité

Appellation : Vin de Pays de la Drôme

Millésimes: 2008

Cépage : Syrah

Garde : Peut se boire dans l'année mais se garde facilement 4 à 8 ans

T° de service : 16 - 18 °C

Les accords gourmands
Viande rouge, Gibiers, volaille.

Vin de Pays de la Drôme - Blanc

En 1964, une nouvelle catégorie de vins de table à indication géographique apparaît, répondant à des critères de qualité particuliers (encépagement, degrés minimum naturel d'alcool), et bénéficiant de mesures privilégiées dans l'organisation nationale du marché des vins.

Le vin - Dégustation

Oeil: Jaune pâle

Nez: Très fruité, floral et citronné.

Bouche : Une belle fraîcheur fait ressortir son fruité. Son final long sur de légères notes d'agrumes légèrement sucrée fera saliver vos papilles.



Carte d'identité

Appellation : Vin de Pays de la Drôme

Millésimes: 2010

Cépage : Marsanne et Viognier

Garde : 2 à 3 ans

T° de service : 8 - 10 °C

Les accords gourmands

poissons de rivière en sauce, une terrine de lapin, des fromages de chèvre

Saint-Joseph Cuvée "Les Rivoires"

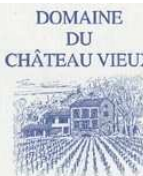
Uniquement constitué de Syrah, ce Saint Joseph est un vin plaisir axé sur les fruits rouges. La cuvée «Les Rivoires» du domaine peut-être bue dès maintenant mais peut également se garder quelques années. Vous y retrouverez la puissance du Syrah et des tannins soyeux qui se fondent facilement dans la masse... un rapport qualité prix imbattable pour un St Joseph !

Le vin - Dégustation

Oeil: Couleur soutenue framboise à reflet mauve et fauve

Nez: Violette, fruits rouges.

Bouche : Ronde, à la texture franche et des tannins soyeux.



Carte d'identité

Appellation : St Joseph

Millésimes: 2008

Cépage : Syrah

Garde : Peut se boire dans l'année mais se garde facilement 4 à 8 ans

T° de service : 16 - 18 °C

Les accords gourmands

Viande rouge, Gibiers, volaille mais pourquoi pas sortir des sentiers battus et le déguster avec des viandes blanches, gibiers ou fromages.