

Sélection parcellaire



Vouvray Lieu-Dit Rosnay

AOC Vouvray, Vallée de la Loire et Centre, France

Le Lieu-dit est un ensemble de petites parcelles de vignes singulières. De part son unité territoriale, cadastrale et historique, il constitue un terroir unique... L'alchimie entre son sol, son relief, son orientation, son climat, son cépage, donne naissance à des vins d'Appellation d'Origine Contrôlée d'une typicité et d'un style exceptionnels. Le respect du terroir allié au savoir-faire de vignerons passionnés permet d'en extraire les meilleurs vins.

PRÉSENTATION

Héritage du passé, le Lieu-dit « Rosnay » possède son histoire qui lui est attachée à jamais. « Rosnay » tient son nom d'un domaine qui appartenait à la paroisse de Saint-Georges sur Loire rattaché depuis 1808 à la commune de Rochecorbon, tout près de l'Abbaye de Marmoutier. C'est sur les coteaux entourant l'Abbaye que Saint-Martin, évêque de Tours à la fin du IV^{ème} siècle, planta les premiers ceps à l'origine du vin de Vouvray pour le distribuer au clergé et aux malades. C'est aussi Saint-Martin qui, grâce à un âne un peu trop gourmand, fut selon la légende, le découvreur des vertus essentielles de la taille de la vigne. Depuis ce temps là, les techniques de la culture de la vigne n'ont cessé d'évoluer toujours dans le respect de ce terroir de tuffeau si particulier et en ces lieux si bien exposés non loin de la Loire.

SITUATION

Le Lieu-dit « Rosnay » dépend de Rochecorbon, commune ligérienne, située à l'est de Tour en plein cœur de l'appellation, caractéristique des paysages du Val de Loire inscrit au patrimoine de l'UNESCO.

Les parcelles de ce Lieu-dit sont situées sur un plateau qui surplombe la Loire, orienté sud-est. Climat tempéré. En bordure de vallées, les sols se réchauffent rapidement sous l'influence océanique qui pénètre jusqu'au cœur du vignoble.

TERROIR

Le terroir du Lieu-dit « Rosnay » est caractérisé par un sol de perruche riche en éléments siliceux (cailloux) en surface et dans le sol. Il présente une texture limon sablo-argileux sur une roche mère de tuffeau permettant ainsi une alimentation hydrique modérée mais constante. Climat tempéré. En bordure de vallées, les sols se réchauffent rapidement sous l'influence océanique qui pénètre jusqu'au cœur du vignoble.

À LA VIGNE

Utilisation de méthodes prophylactiques (ébourgeonnage, effeuillage) afin de favoriser l'aération naturelle des souches et de réguler la charge ; puis, de culture raisonnée afin de permettre une lutte la plus naturelle contre les maladies cryptogamiques.

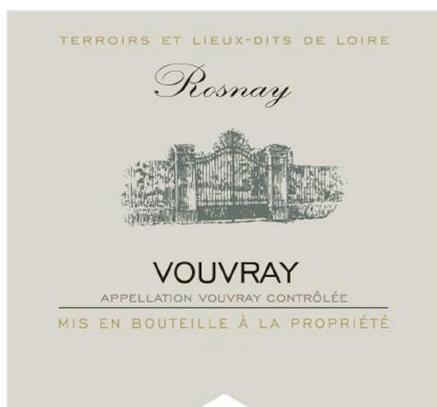
VINIFICATION

La récolte débute après contrôle de maturité et de l'état sanitaire des raisins fin Septembre.

- Pressurage pneumatique lent avec séparation des premiers jus d'égouttage.
- Débourage des moûts pendant 24 heures.
- Fermentation à basse température pour conserver la finesse des arômes.
- La fermentation alcoolique est arrêtée par mutage au froid pour conserver des sucres résiduels.

ÉLEVAGE

- Soutirage et élevage sur les lies fines pendant environ 6 mois avant mise en bouteille.



CÉPAGE

Chenin blanc 100%

SERVICE

Température de service : 10-12°C.

ASPECT VISUEL

La robe est jaune doré aux reflets brillants

AU NEZ

Au nez, on trouve des notes de fruits mûrs (abricot, pomme et poire) avec une belle minéralité

EN BOUCHE

La bouche est pleine, charnue et équilibrée avec une fraîcheur persistante rehaussée de notes d'agrumes et boisées

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, noix de St-Jacques sur fondue de poireaux, poissons en papillote ou en cassolette, viandes blanches (suprême de volaille), tartiflette, fromages affinés.

