



Famille Perrin Côtes du Rhône Blanc Domaine de Breseyne - 2023

Découvrez une pépite discrète des Côtes-du-Rhône : l'appellation Brézème. Belle expression du voluptueux cépage Viognier, notre Brézème blanc dévoile une belle intensité aromatique aux notes exotiques, avec une pointe de vivacité. Un vin riche et généreux, tout en harmonie.



PRÉSENTATION

En complément de leurs vins, la Famille Perrin exploite depuis 2017 le Domaine de Brézème. Avec la même philosophie que pour les crus du Rhône Sud, ils cherchent à faire (re)découvrir l'authenticité et le caractère du cru Brézème, une superbe appellation plantée sur des coteaux raides, à mi chemin entre le Rhône septentrional et le Rhône méridional. Nos vignes sont situées sur les lieux dits Brézème Est et Brézème Ouest. Ce vignoble de 4 hectares (3.5 hectares de rouge et 0.5 hectare de blanc) est planté sur des coteaux abrupts exposés sud dont le point culminant est le Mont Rôti à 256m.

LE MILLÉSIME

2023 fut une année pleine de contrastes, qui a exigé un grand sang-froid et le bénéfice de l'expérience pour faire face aux aléas climatiques. L'hiver fût doux suivi d'un printemps humide puis d'un été oscillant entre orages de grêle et sécheresse, avant une période de vendanges complexe, entre le 17 Août et le 20 septembre. Un risque de pluie permanent et des prévisions météorologiques capricieuses ont en effet nécessité d'adapter sans cesse notre programme afin de récolter nos raisins, d'une belle qualité et bien concentrés en sucres, à leur maturité phénolique optimale. A l'issue des vendanges, ce travail de fourmi est plus que récompensé : ce millésime si particulier se révèle très prometteur, parfaitement bien équilibré sur l'ensemble des indicateurs de qualité. En cave, nous sommes agréablement surpris par la fraîcheur des blancs. Les terroirs ont bien résisté à la sécheresse et offrent un magnifique équilibre. Les fermentations à basse température ont permis de préserver l'aromatique. Les rouges quant à eux, ont nécessité des macérations longues afin d'extraire toute l'essence du millésime. Les crus de la plaine sont croquants et délicats, les vins des côteaux se démarquent par leur densité et l'éclat qu'apporte le granit. La période d'élevage a désormais démarré, les vins vont se bonifier et les textures se complexifier tranquillement dans la fraîcheur de la cave.

SITUATION

Brézème est la plus méridionale et l'une des plus petites appellations des Côtes-du-Rhône septentrionales, située au confluent de la Drôme et du Rhône. Les premières traces de vignes remontent au Moyen-âge.

TERROIR

Sol argilo-calcaire. Le travail des vignes se fait de façon traditionnelle, dans le plus grand respect du terroir, pour favoriser la biodiversité et offrir le meilleur aux raisins.



VINIFICATION

- Récolte tôt le matin afin de préserver la fraîcheur des baies
 - Viognier et Roussanne pressés ensemble.
 - La fermentation démarre après un débouillage de quelques heures.
 - Bâtonnages réguliers pour enrichir le vin et développer sa palette aromatique
-

CÉPAGES

Viognier 60%, Marsanne 20%, Roussanne 20%

SERVICE

Servir à 14°C. A boire idéalement dans les 4 ans.

ACCORDS GOURMANDS

Saint-Pierre en bourride, aïoli. Langoustine juste raidie, raifort-carottes Filet mignon de porc du Ventoux, barigoules d'artichauts, jus au thym Saint-Marcellin frais, confiture de melon. Tarte fine croustillantes Abricots-lavandes.

