



Famille Perrin Côtes du Rhône Blanc Domaine de Breseyne - 2024

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



PRÉSENTATION

À la confluence du Rhône et de la Drôme, au sud de la vallée septentrionale des Côtes-du-Rhône, le vignoble de nos Bréseyne s'étend sur des coteaux abrupts exposés plein sud. Ce secteur singulier, à la croisée du Rhône Nord et du Rhône Sud, repose sur un sol argilo-calcaire qui confère aux vins à la fois fraîcheur, structure et profondeur.

La Syrah y est dominante pour les rouges, offrant des vins puissants et épicés, aux arômes généreux de fruits noirs, toujours marqués par une grande élégance. Les blancs, plus rares, issus de Viognier et de Roussanne, révèlent un profil aromatique subtil et un bel équilibre. Depuis 2017, la Famille Perrin y cultive ce terroir avec soin et respect de l'environnement. Les vinifications en grappes entières, suivies d'un élevage délicat en fûts ayant déjà contenu plusieurs vins, révèlent toute l'authenticité et la finesse de ce lieu unique.

Bréseyne exprime une facette confidentielle et distinctive des Côtes-du-Rhône, entre puissance, finesse et identité marquée par un terroir singulier.

LE MILLÉSIME

Après une année 2023 pleine de contrastes, 2024 fut à nouveau une année jalonnée de défis considérables, nécessitant un grand sang-froid et le bénéfice de l'expérience pour faire face aux aléas climatiques. Après un hiver assez doux, le mois d'avril a été marqué par du gel, suivi de pluies intenses durant toute la période du printemps et le début de l'été jusqu'au 15 juillet, auxquelles ont succédé de la sécheresse au mois d'août. Ces conditions nous ont particulièrement mis à l'épreuve: la lutte contre le mildiou, surtout avec son impact sur les inflorescences, a requis une attention de tous les instants. Les vendanges ont ainsi débuté autour du 10 septembre, exigeant de s'adapter quotidiennement à l'hétérogénéité de maturité des raisins. Chaque jour, les dégustations des baies et l'analyse de la météo déterminaient des choix stratégiques et une modification permanente du planning de vendanges pour récolter chaque parcelle à sa maturité optimale. Un travail d'orfèvre qui a porté ses fruits, avec un impact déterminant sur la qualité et le style du millésime. En effet, malgré toutes ces difficultés, la qualité finale des raisins offre de belles surprises. Les premières dégustations sont pleines de promesses avec des vins croquants et gourmands pour les rouges et de beaux blancs avec des acidités fondues et une belle structure en bouche. Les décuivages ont démarré et la période d'élevage qui suit va permettre à nos vins de se bonifier et de gagner en complexité dans la sérénité 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.

DÉGUSTATION

Belle robe or jaune brillante et limpide, aux reflets intenses. Le nez est particulièrement expressif avec un bouquet aromatique gourmand aux notes de fruits à chair blanche, de poire et de fleurs blanches comme le chèvrefeuille associées à des notes de pain grillé et de vanille. Ronde, charnue, la bouche prolonge cette gourmandise avec des notes pâtisseries, de pêche et de lait d'amande, bien équilibrées par la minéralité de ce vin très élégant.

ACCORDS GOURMANDS

Truite d'ardèche aux amandes et beurre citronné
Plateau de fromage

