



*Coureur
des vignes*



MÉTHODE ANCESTRALE BRUT

CHÂTEAU DE RHODES

PÉTILLANT NATUREL, GAILLAC, FRANCE

AGRICULTURE BIOLOGIQUE DANS UN VIGNOBLE MILLÉNAIRE

Dans le Sud-Ouest de la France, Le Château de Rhodes prend racine dans les coteaux de la rive droite du vignoble gaillacois. Grâce à ce terroir exceptionnel et au soin apporté à la vinification, le domaine est l'une des références de l'appellation. Sur les premiers coteaux du vignoble millénaire de Gaillac, Éric Lépine dirige le domaine familial et exploite une vingtaine d'hectares de vignes dans un cadre idyllique rappelant certains paysages de Toscane. Les vieilles vignes sont conduites en agriculture biologique depuis des années. On y trouve une diversité de cépages, dont certains très anciens, qui donne aux cuvées du Château de Rhodes une grande authenticité.

LE VIN

L'histoire de ce rare méthode traditionnelle (seulement 4100 bouteilles) débute bien avant la vinification, alors que le Mauzac blanc, cépage indigène cultivé depuis l'époque des Romains, a trouvé le climat parfait pour atteindre une maturité idéale. Ici, ce cépage (qui produit aussi la fameuse Blanquette-de-Limoux) s'exprime superbement dans un vin pétillant naturel (Pet Nat). Les vendanges sont entièrement manuelles afin d'éviter d'écraser les baies. On

procède par la suite à une fermentation en cuves de béton à partir de levures indigènes. Cette fermentation est ralentie à l'équilibre voulu et le vin est embouteillé pour poursuivre et terminer sa fermentation en bouteille, ce qui amènera la formation de fines bulles! Il n'y a aucun ajout de liqueur d'expédition et le vin est de style « brut ».

Le nez intense et complexe s'ouvre sur des notes de granité à la pomme et à la poire, typiques du Mauzac. L'équilibre de la cuvée se trouve dans ses fines bulles et sa finale persistante et fraîche. Naturel et pur, cet effervescent bien typé est une belle alternative aux autres mousseux. On l'apprécie aussi pour son faible taux d'alcool permettant de le servir en apéritif. Un vrai vin de soif comme on les aime !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage: Mauzac
- Sols : argilo-calcaires
- Vendanges : manuelles
- Fermentation: en bouteille
- Alcool : 10% alc./vol.



Code SAQ : + 14721677

