

PAYS DES BOUCHES DU RHONE

« PETIT SALE » 2023

Château de Roquefort



Situation : Situé au pied du massif de la Sainte-Baume, à Roquefort-la-Bédoule, le vignoble niché à 380 mètres d'altitude jouit d'une bonne amplitude thermique entre le jour et la nuit, facteur favorable à la maturité lente des baies. Les influences maritimes régulatrices (Cassis est à 5 kilomètres) jouent également leur rôle.

Bourré d'énergie et toujours prêt à remettre en question les contraintes imposées par les décrets d'appellation, à la vigne comme en cave, Raymond de Villeneuve a longtemps opté pour une culture bio fondée sur le travail des sols. Il laisse sa place aujourd'hui à Margaux Gentile, maître de chai au talent certain, qui produit des blancs nuancés et fringants, ainsi que des rouges au beau caractère méditerranéen. Une approche gourmande et profonde qu'on aimerait voir plus souvent dans la région.

Encépagement : Clairette (localement appelé « le Salé »), Ugni Blanc et Vermentino

Terroir : Sol argilo-calcaire, caillouteux.
Expositions nord-ouest pour conserver un maximum de fraîcheur.

Température de Service : 9°C.

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse des arômes

Observations : Dès le verre, sa couleur lumineuse aux reflets ensoleillés est une invitation en terres provençales qui se poursuit au nez grâce à des notes subtiles de fleurs, de fruits blancs et des touches épicées de garrigues. De ses origines, il en retire une attaque vive, pure et tendue des plus appréciables.

Léger et très aromatique, ce vin de soleil équivaut à une grande bouffée d'air frais !

Accords : Encornet rissolé et nuage pomme fenouil, Lotte à l'ail, Poulet au thym et au citron...

