

LE ROLLE DANS LA PEAU – 2014

Couleur : Blanc

Type: White



Appellation : AOP Languedoc

Cépages (*Grape varieties*) : Vermentino

Vin Biologique certifié par Ecocert

Organic wine certified by Ecocert

Paramètres analytiques / Analytical Parameters

Sucre / Sugar : sec / dry

Alcool / Alcohol : 14,5%

pH : 3,03

SO2 total : <10 mg/l (sans sulfites ajoutés – no added sulfites)

A la Vigne : Jeune vigne plantée en 2010. Rendement volontairement faible (20 hl/ha) pour laisser à la vigne le temps de bien s'implanter. Vendange manuelle en caissettes de 10kg et tri des raisins à la vigne.

In the vineyards: Young vines planted in 2010. The yield is purposely low (20 hl/ha) in order to let the vines focus on developing their root system. Hand-picked in small 10kg cases, the grapes were directly sorted in the vineyards.

A la Cave : Les raisins sont égrappés et foulés puis mis en cuve, comme pour un vin rouge. Aucun ajout de levures ni de SO2.

Macération d'une semaine avec pigeages journaliers afin d'extraire les arômes et les tannins des peaux.

Note : Ceci n'est pas une « macération pré-fermentaire à froid » mais une fermentation en présence des peaux ! Une fois arrivé à la structure souhaitée, décuvage et pressurage. Les jus de coule et de presse sont alors assemblés et envoyés en barriques (usagées, 225 litres) afin de terminer leur fermentation alcoolique.

Elevage sur lies fines pendant 4 mois puis soutirage et assemblage en cuve.

Mise en bouteille mi-mars sans collage, filtration ou sulfitage. Un léger dépôt peut donc se former avec le temps.

Production totale : 800 bouteilles

In the Cellar: Grapes are destemmed and crushed, then sent to tank like for a red wine. No added sulfites or yeast.

1 week maceration with daily punching down in order to extract flavors and tannins from the skins.

Note: this is not a « pre-fermentation cold maceration » but a regular fermentation in the presence of the skins.

Once the wanted structure is acquired, digging out and pressing. Both « free run » and « press » juices are blended back together and sent to barrels (old oak, 225 liters) to complete alcoholic fermentation.

4 months ageing on fine lees then the wines are racked and blended back in tank.

Bottling mid-march without fining, filtering or sulfites addition. Sediments may then form in the bottle with time.

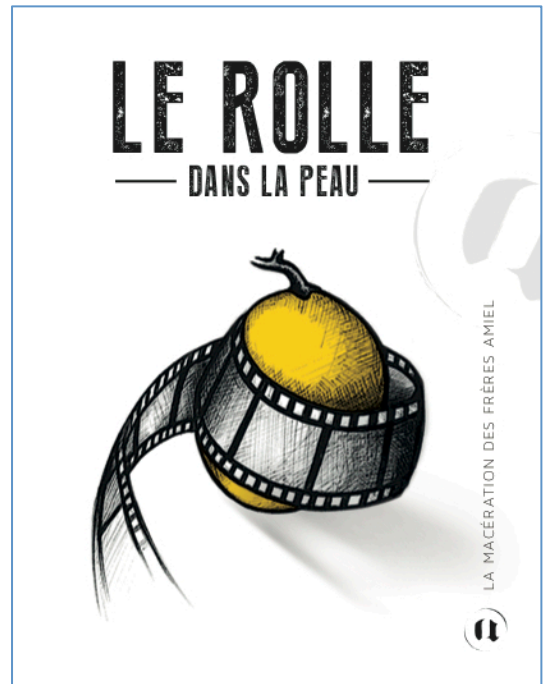
Total production: 800 bottles.

Commentaires de dégustation : Belle robe légèrement dorée. Le nez est frais (agrumes, pêches blanches). En bouche on retrouve tout de suite les tannins issus des peaux mais aussi une franche acidité faisant saliver et ouvrant l'appétit. Un vin unique, dans un style s'approchant de ceux réalisés de la sorte mais encore loin des « vins oranges » d'Italie ou d'Europe centrale. A déguster sur des coquillages, pour trancher des mets plutôt gras ou bien sur une pâtisserie sèche.

Tasting notes: Slightly golden color. The nose is fresh (citrus, white peach). On the palate we instantly feel the tannins from the skins but also a frank acidity both mouth-watering and "appetite-building". A unique wine, in a style close to other wines made this way but still very far from "orange wines" made in Italy or Central Europe. To enjoy with shellfish, balance the fat of heavy dishes or help swallowing a dry pastry.

La petite histoire : Toujours à base de Vermentino (alias « Rolle »), la différence entre ce vin et son cousin « Premier Rolle » réside **dans la peau** du raisin, qui lui a transmis les tannins et les arômes au cours de la macération. Nous restons aussi dans l'allusion au monde du cinéma et du théâtre en jouant sur les mots...

Long story short... Here we play on the words as the main difference between this wine and his cousin "Premier Rolle" was found "**dans la peau**" (literally in the skin) which gave the wine its tannins and flavors through the maceration. Also, we keep alluding to the world of cinema and theater as Rolle (aka Vermentino) sounds a lot like "role"...



Aymeric & Jordan Amiel – Vignerons Paysans à Montblanc, Languedoc (France)

aymeric@domainedesamiel.com - +33 6 83 82 21 80

www.domainedesamiel.com - Facebook : Domaine des Amiel