

TOUS LES CHENINS MÈNENT À ROLLE – 2020

Couleur : Blanc Type: White

Appellation : Vin de France

Cépages (*Grape varieties*) : 75% Chenin, 25% Vermentino

Vin Biologique & Biodynamique certifié par Ecocert / Demeter
Organic/Biodynamic wine certified by Ecocert/Demeter



Paramètres analytiques / Analytical Parameters

Sucre / Sugar : sec / dry
Alcool / Alcohol : 13,4%
pH : 3,32
SO2 total : 20 mg/l
FML (fermentation malolactique) : faite / done

A la Vigne : Jeune vigne de Vermentino (Rolle) plantée en 2010 ; le Chenin quant à lui a été greffé sur une parcelle de Cabernet Sauvignon en 2019, 2020 étant sa 1^{ère} année de production. Les rendements sont bons cette année ce qui nous a permis d'avoir plus de jus et moins de concentration dans le fruit. Vendange manuelle en caissettes de 10kg et tri des raisins à la vigne.

In the vineyards: Young vines planted in 2010 for the Vermentino (Rolle); Chenin was grafted on Cab.Sauv in 2019, producing for the 1st time in 2020. The yield is good this year which gives us more juice and less concentration. Hand-picked in small 10kg cases, the grapes were directly sorted in the vineyards.

A la Cave : Les raisins, vendangés et vinifiés séparément, sont égrappés et pressés pour ne garder que le jus. Ce dernier est débourbé 48h puis soutiré vers une autre cuve, où la fermentation peut immédiatement démarrer avec l'ajout d'un « pied-de-cuve » réalisé quelques jours plus tôt... Aucun ajout de levures, ou SO2, ou autre.

Une fois la fermentation alcoolique terminée, les vins restent quelques jours de plus sur leurs lies, et la fermentation malolactique se fait. Puis les vins sont soutirés pour être mis au propre.

Elevage séparé pendant 6 mois puis assemblage des deux composants au printemps suite à un nouveau soutirage. Poursuite de l'élevage jusqu'à l'automne et mise en bouteille sans collage, sans filtration et avec un léger sulfitage. Un léger dépôt peut donc se former avec le temps.

Production totale : 3,300 bouteilles

In the Cellar: Grapes are picked and fermented separately, destemmed and pressed, keeping only the juice, settled for 48h and then sent to tank where alcoholic fermentation can start immediately. No added sulfites or yeast or anything.

Once alcoholic fermentation is completed, wines remain on their lees for a few more days and malolactic fermentation is completed as well. Then wines are racked to another tank to make it clean.

6 months separate ageing then the wines are blended. Further 6 months ageing until October and bottled without fining or filtering but with a low sulfites addition. Sediments may then form in the bottle with time.

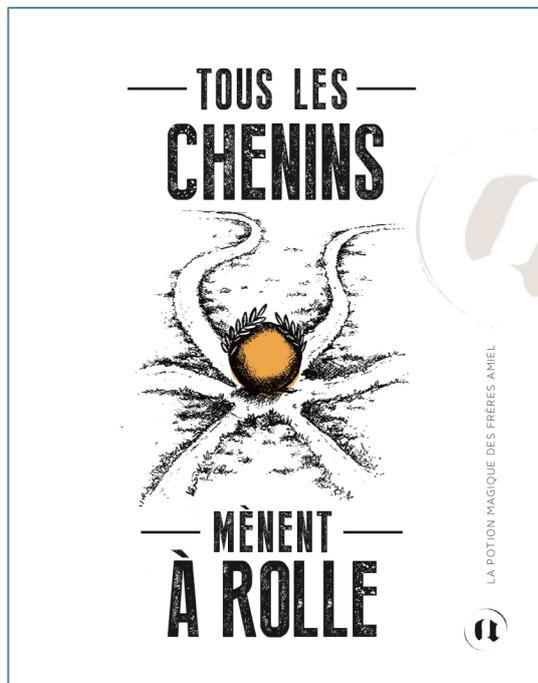
Total production: 3,300 bottles.

Commentaires de dégustation : Belle robe légèrement dorée. Le nez exprime la poire bien mûre. En bouche on retrouve la typicité du chenin avec du gras mais aussi une belle acidité en finale provenant du Vermentino. Un vin unique, issu d'un assemblage atypique, et qui reste somme toute assez consensuel !

Tasting notes: Slightly golden color. The nose shows ripe pear. On the palate we get classic Chenin silky texture but also a crisp finish coming from the Vermentino. A unique wine, from an unusual blend, which should please everybody!

La petite histoire : Cette cuvée complète « Premier Rolle » et « Le Rolle dans la Peau » dans la gamme des blancs contenant du Vermentino... Elle revisite l'expression « Tous les chemins mènent à Rome » en suggérant que le Rolle est un incontournable... Quant à l'allusion à César, Astérix et Obélix, elle est évidente...

Long story short... This cuvee completes "Premier Rolle" and "Le Rolle dans la Peau" in our range of whites containing some Vermentino... It revisits the expression "All roads lead to Rome", suggesting that Vermentino is also unmissable. The caption about "magic potion" refers to the comic book starring Astérix, Obélix and Caesar!



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