

## TOUS LES CHENINS MÈNENT À ROLLE – 2022

Couleur : Blanc Type: White

Appellation : Vin de France

Cépages (*Grape varieties*) : 2/3 Vermentino (Rolle), 1/3 Chenin

Vin Biologique & Biodynamique certifié par Ecocert / Demeter

*Organic/Biodynamic wine certified by Ecocert/Demeter*



### Paramètres analytiques / Analytical Parameters

Sucre / Sugar : sec / dry

Alcool / Alcohol : 14,2%

pH : 3,01

SO2 total : 22 mg/l

**A la Vigne :** Nos vignes sont cultivées en Bio depuis 2010 et en Biodynamie depuis 2012. Cette cuvée est produite sur une petite parcelle anciennement plantée en Cabernet et greffée en Chenin en 2019, ainsi qu'une parcelle de Vermentino (Rolle) plantée en 2010. Vendange manuelle en caissettes de 10kg et tri des raisins à la vigne.

*In the vineyards:* Our vineyards are farmed Organic since 2010 and Biodynamic since 2012. This wine was produced from a small block that used to be planted with Cabernet, grafted in 2019 with Chenin, and another block planted in 2010 for the Vermentino (Rolle). 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. Mise en bouteille sans collage, sans filtration et avec un léger sulfitage pour préserver le fruit. Un léger dépôt peut donc se former avec le temps.

Production totale : 3,500 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. Bottled without fining or filtering but with a low sulfites addition to preserve the fruit. Sediments may then form in the bottle with time.

Total production: 3,500 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!

