

ÇA PÉT'ROLLE – NV/2023

Couleur : Blanc

Type: White



Appellation : Vin de France

Cépages (*Grape varieties*) : Vermentino, Chenin

Vin Biologique certifié par Ecocert

Organic wine certified by Ecocert

Paramètres analytiques / Analytical Parameters

Sucre / Sugar : sec / dry

Alcool / Alcohol : 14 %

pH : 3,09

SO2 total : 29 mg/l

A la Vigne : Jeune vigne de Vermentino plantée en 2010, le Chenin lui a été greffé en 2019. Les rendements sont faibles sur ces millésimes ce qui a donné pas mal de concentration et de gras au vin. Vendange manuelle en caissettes de 10kg et tri des raisins à la vigne.

In the vineyards: Young vines of Vermentino planted in 2010, the Chenin was grafted in 2019. The yields were low these years, offering quite concentrated wine. Hand-picked in small 10kg cases, the grapes were directly sorted in the vineyards.

A la Cave : Les raisins sont pressés directement et le jus mis en cuve sans aucun additif. Le moût est débourbé à froid puis soutiré vers une nouvelle cuve où la fermentation peut commencer, naturellement. Les températures sont contrôlées afin de rester autour de 20°C. A la fin de la fermentation alcoolique, le vin est laissé quelques semaines sur ses lies afin d'effectuer la fermentation malolactique, puis le vin a été soutiré avant élevage. Élevage en demi muids (600L) d'un an pour le Vermentino 2023, puis celui-ci a été assemblé avec du Chenin 2022 ayant passé 2 ans en barriques, et un peu de Vermentino 2024 pour rafraîchir le tout... Mise en bouteille en février 2025 sans collage ni filtration mais avec un léger sulfitage pour préserver le fruit. Un léger dépôt peut donc se former avec le temps (notamment un dépôt de tartre au froid).

Production totale : 1,200 bouteilles

In the Cellar: Grapes are directly pressed and the juice is sent to tank without any additive. The must settles for a couple days and is then racked into another tank, where fermentation can start, naturally. Temperature is maintained around 20°C. At the end of alcoholic fermentation, the wine stays on its lees for a few weeks in order for malolactic fermentation to happen, then the wine was racked before ageing. 12 months ageing in 600L oak barrel for the Vermentino 2023, then it was blended with some 2022 Chenin after 2 years oak ageing, and a little bit of 2024 Vermentino to refresh it all. Bottling in Feb. 2025 without fining or filtering but with some sulfites added in order to preserve the fruit. Sediments may then form in the bottle with time (especially tartrate when stored in cold conditions).

Total production: 1,200 bottles.

Commentaires de dégustation : Belle robe dorée. Le nez est très marqué par les notes pétrolées liées à l'élevage, il se montre aussi fumé, minéral. La bouche est tonique, rafraichissante, et très longue.

Tasting notes: Nice golden color. Nose is dominated by petrol notes related to the ageing, but also shows smoky / mineral tones. Tonic and refreshing on the palate, it is also long lasting.

La petite histoire : Le Vermentino porte aussi le nom de « Rolle », il est donc plus facile pour nous de faire des jeux de mots avec « Rolle » (Premier Rolle, Le Rolle dans la Peau, Tous les Chenins mènent à Rolle...). Dans le cas de ce vin, c'est l'exclamation qu'on a eue en dégustant cette base au fil des mois : « ça pétrole !!! »

Long story short... Rolle is the other name of Vermentino, leading to some funny plays on words in French using this term. More complicated to translate them into English...

