

CHÂTEAU DES HAUTS DE CAILLEVEL

Fleur de Roche, 2019



AVIS DE PHILIPPE DEFLEUR

Ancien sommelier du Palais de l'Élysée



Rachetez une caisse
sur myvitibox.com

Coup de cœur pour ce vin de Bergerac produit par Pierre-Étienne et Charlotte Serey, jeune couple de viticulteurs fraîchement installé, qui défend les vertus de la viticulture biologique. Fleur de Roche a un nez très engageant avec des arômes originaux d'aubépine, de citron et une note subtile d'herbes coupées. Bel équilibre en bouche créé d'une part, par sa fraîcheur et d'autre part, par son toucher onctueux. La finale persiste en tension et invite à se resservir !



TERROIR

Très vaste, l'appellation Bergerac regroupe 93 villages, de Saint-Émilion à Bergerac. Fleur de Roche doit son nom au terroir de la propriété. Les vignes sont plantées sur le caillou du plateau de Pomport, constitué de calcaire karstique typique de la Dordogne. Pour se nourrir, la vigne puise les minéraux dans ce calcaire et alimente les baies de raisin, ce qui donne au vin un caractère minéral qui nous a séduit.

CÉPAGES

Fleur de Roche est issue d'un assemblage original de trois cépages : le sauvignon blanc, le sauvignon gris et l'ugni blanc. Le sauvignon blanc apporte au vin une palette aromatique florale avec l'aubépine et un côté plus

végétal. Le sauvignon gris vient intensifier les arômes d'agrumes présents dans le sauvignon blanc, et enfin l'ugni blanc apporte de la vivacité au vin grâce à son acidité naturelle.



50% SAUVIGNON BLANC
35% SAUVIGNON GRIS
15% UGNI BLANC

MILLÉSIME

Le millésime 2018 est une réussite pour le Château des Hauts de Caillevel malgré les gelées printanières. La chaleur de l'été a permis une maturité optimale des raisins qui ont survécu à ces gelées. De plus, à quantité égale de minéraux puisés dans le sol, la vigne a nourri moins de grappes qu'à l'accoutumée. Par conséquent, ces grappes expriment encore plus la minéralité du terroir que dans les autres millésimes.

UN VIN, UN DOMAINE



Autrefois ingénieur et gestionnaire de librairie, Pierre-Étienne et Charlotte Serey ont repris le Château des Hauts de Caillevel depuis maintenant trois ans. Jeunes, ambitieux et dévoués à leur nouveau projet, ils y produisent des vins en agriculture biologique très prometteurs. Les vignes sont plantées au-dessus de grottes souterraines amenant un caractère particulier aux vins.



TEMPÉRATURE :
entre 8°C et 10°C



CARAFAGE :
ouvrir juste
avant de servir



GARDE :
à consommer dès maintenant
et jusque fin 2022

Etape 1 : VISUEL

LIMPIDITÉ:

limpide trouble voilée

COULEUR:



INTENSITÉ COLORANTE:

claire soutenue profonde

BRILLANCE:

terne lumineuse éclatante

CAPILLARITÉ (LARMES):

fluide coulante épaisse

Etape 2 : OLFACTIF

IMPRESSION :

douteuse plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE :

fermée discrète
 ouverte puissante

FAMILLE AROMATIQUE :

Agrumes, floral, végétal

ARÔMES :



citron



aubépine



herbe
coupée

Etape 3 : GUSTATIF

ATTAQUE : faible nette intense

SUCRE : sec tendre suave moelleux pâteux

ACIDITÉ : molle tendre fraîche vive nerveuse

ALCOOL : maigre léger riche corsé alcooléux

SALÉ : absent iodé

GAZ CARBONIQUE : absent perlant pétillant effervescent

TEXTURE : coulante fluide douce soyeuse onctueuse

LONGUEUR AROMATIQUE : absente courte développée longue persistante

DOMINANTE FINALE : sucre acidité gras/alcool



ACCORDS METS ET VINS

- Burrata aux asperges
- Papillote de truite aux agrumes
- Rocamadour
- Riz au lait aux zestes de citron vert

