

# EPHEMERE : 2 ha.

## Indication Géographique Protégée Coteaux des Baronnies

### HISTORIQUE

« **Seul l'éphémère dure** » **Eugène Ionesco** : Le travail du vigneron est éphémère seul le vin perdure... Cette cuvée marque le pas, en effet elle est le premier vin d'assemblage en blanc commercialisé en bouteille. L'étiquette a été réalisée par une artiste locale. Nous voulions exprimer au mieux ce millésime d'exception. Cette cuvée est vraiment éphémère et ne sera produite qu'une année.

### SITUATION GEO-CLIMATIQUE

- Climat méditerranéen, semi-continentale, chaud et sec (Drôme Provençale)
- Altitude : 450 m
- Expositions des parcelles : coteaux pente douce
- Terroir : argilo-calcaire, marneux.

### MODE DE CULTURE

- Cépage : Viognier 50% Roussane 25% Marsanne 25%
- Plantation : 2.50 m sur 1 m soit 4000 pieds / ha
- Conduite : sur espalier, 4 fils, (1.70 m de végétation)
- Taille : Royat, 2 cordons, 5 porteurs, 10 bourgeons
- Effeillage : 1 face, côté est
- Travail du sol mécanique intégral

### RECOLTE

- Vendange de nuit
- Début des vendanges vers le 15 septembre
- Production : 40 hl / ha, suivant millésime

### VINIFICATION

- Pressurage pneumatique avec sélection des jus
- Débourage à froid
- Fermentation à 18° c, 80% en fût de chêne
- Fermentation malo-lactique sur lie
- Conservation 5 mois sur lies fines
- Mise en bouteille sous vide d'air au domaine avec notre groupe d'embouteillage.
- 5000 bouteilles commercialisées.

### DEGUSTATION

Ici le mariage du Viognier, de la Roussane et de la Marsanne laisse paraître dans cette cuvée de garde toute la richesse et la complexité de l'année 2017. Une robe jaune or, au nez puissant et complexe de pêche, coing, abricot et violette, à la bouche ample et longue. L'élevage en fût de chêne apporte finesse et harmonie.

A servir en apéritif, il met aussi agréablement en valeur les foies gras, les poissons en sauce, les sauces aux truffes, la cuisine asiatique (jeu de saveur), les fromages de chèvre crémeux ainsi que les desserts à base de fruits.

Température conseillée 10 à 12°C. A boire dans les 5 ans et plus.

