

DOMAINE DE Bréseye

Domaine de Bréseye Côtes du Rhône Brézème Blanc - 2020

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Découvrez une pépite discrète des Côtes-du-Rhône : l'appellation Brézème. Belle expression du voluptueux cépage Viognier, notre Bréseye blanc dévoile une belle intensité aromatique aux notes exotiques, avec une pointe de vivacité. Un vin riche et généreux, tout en harmonie.

DESCRIPTIF

En complément de leurs vins Maison & Domaines les Alexandrins, le trio de vignerons de la Vallée du Rhône -Nicolas Jaboulet, Guillaume Sorrel et Alexandre Caso- a repris en 2017 le Domaine de Bréseye. Avec la même philosophie que pour les Alexandrins, ils cherchent à faire (re)découvrir l'authenticité et le caractère du cru Brézème, une superbe appellation plantée sur des coteaux raides, à mi chemin entre le Rhône septentrional et le Rhône méridional. Nos vignes sont situées sur les lieux dits Brézème Est et Brézème Ouest. Ce vignoble de 4 hectares (3.5 hectares de rouge et 0.5 hectare de blanc) est planté sur des coteaux abrupts exposés sud dont le point culminant est le Mont Rôti à 256m.

TERROIR

Sol argilo-calcaire. Le travail des vignes se fait de façon traditionnelle, dans le plus grand respect du terroir, pour favoriser la biodiversité et offrir le meilleur aux raisins.

LE MILLÉSIME

Après une année 2019 où nous avons subi des dommages de grêle, nous avons dû accompagner la convalescence de notre vignoble avec des éléments nutritifs doux mais complémentaires. 2020 a donc été techniquement subtil, d'autant plus que la météo nous a apporté son lot de surprises. Le printemps fut étonnamment chaud et sec et malgré une petite pause en juin avec quelques pluies salvatrices, l'été s'est enchaîné sous le signe de la sécheresse jusqu'aux vendanges. Une pression mildiou très forte en début de saison, des vents capricieux et réguliers, une pression oïdium à mi-parcours et la sensibilité aux grosses chaleurs et aux grillures, rien ne nous aura été épargné et il aura fallu déployer une énergie folle pour faire face. Heureusement quelques rares pluies, des nuits assez fraîches et des rosées matinales ont permis à la plante de ne pas trop souffrir de la chaleur estivale et tous nos efforts semblent récompensés par le grand millésime qui se profile. Pour éviter les grosses chaleurs, nous avons commencé les vendanges dès 6H le matin afin de récolter des raisins frais, en commençant par les blancs le 19 août puis les rouges jusqu'au 16 septembre. Les premières dégustations révèlent des vins aromatiques avec beaucoup de fraîcheur et finalement des degrés dépassant rarement 13.5°. Après toutes ces péripéties, c'est un millésime qui revient aux origines, très « Rhône Nord », après les solaires millésimes 2018 et 2019.



SITUATION

Brézème est la plus méridionale et l'une des plus petites appellations des Côtes-du-Rhône septentrionales, située au confluent de la Drôme et du Rhône. Les premières traces de vignes remontent au Moyen-âge.

ÉLABORATION

- Récolte tôt le matin afin de préserver la fraîcheur des baies
- Viognier et Roussanne pressés ensemble.
- La fermentation démarre après un débourage de quelques heures.
- Bâtonnages réguliers pour enrichir le vin et développer sa palette aromatique.

CÉPAGES

Viognier 60%, Marsanne 20%, Roussanne 20%

DÉGUSTATION

Belle robe dorée aux reflets brillants. Le nez est surprenant et terriblement séduisant avec les notes exotiques et de pêches blanches du viognier habilement mêlées au classicisme des arômes toastés de la marsanne et de la roussanne. Tout en finesse et en subtilité grâce à la vinification en barriques, ce vin dévoile un équilibre parfait et se révèle d'une grande élégance. Un vin à la belle personnalité, irrésistible !

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin s'accordera à merveille avec une bouillabaisse.

SERVICE

Servir à 14°C. A boire idéalement dans les 4 ans.

