

# LE VERSANT DORE

## Appellation Condrieu Protégée

### - Les Signatures -



Depuis 1931, cinq générations familiales de la Maison BROTTTE de Châteauneuf-du-Pape créent avec passion et minutie des vins raffinés, élégamment fruités et épicés, à l'onctuosité remarquable. L'identité Grenache, la parfaite connaissance des terroirs et l'art de la vinification et de l'élevage, majoritairement en foudres de chêne centenaires, confèrent ce style unique aux vins Brotte.



**CEPAGES :** Viognier

**RENDEMENT :** 35 hl/ha

**NOMBRE DE BOUTEILLES / D° ALCOOL :** 2 200 cols - 14%vol



#### HISTOIRE ET VIGNOBLE :

Le raisin provient de deux parcelles de vignes pour un total de 1,5 ha dont 1ha planté en terrasse sur des pentes très escarpées, idéalement exposées sud, sud-est sur un des plus beaux coteaux de l'appellation « La Roche Coulante ». Notre cuvée est le fruit d'une collaboration entre notre œnologue et Christophe Pichon dont le savoir-faire s'exprime dans sa façon de travailler, en apportant un soin tout particulier à la conduite de son vignoble, de ses parcelles et de ses cuvées.



#### VINIFICATION ET ELEVAGE :

Culture raisonnée du vignoble et vendange manuelle en caissettes. Vendange verte au préalable pour limiter le rendement. Transport rapide de la vendange pour éviter l'oxydation. Pressurage en douceur (presseur pneumatique). Débourage à froid durant 12 heures. Fermentation alcoolique sur 20 jours suivie d'une fermentation malolactique. Vinification et élevage en fût de chêne français (neufs et plus anciens) durant 9 mois pour 35% de la récolte, les 65% restant en cuve inox. Mise en bouteille en juin suivant la vendange.



#### NOTES DE DEGUSTATION :

**Robe** – Couleur jaune pâle à reflets dorés.

**Nez** – S'ouvre sur des essences de fleurs des champs et de rose avec des notes d'abricot et de fruits exotiques.

**Bouche** – Attaque très souple, structure onctueuse qui explose en final. On retrouve abricot et pêche blanche tout d'abord puis la muscade et la vanille en fin de bouche. Equilibrée et très élégante, elle présente une très belle longueur.

#### ACCORDS METS ET VIN :

Service à 12°C.

A servir en apéritif ou à déguster avec foie gras d'oie et de canard, lotte à l'armoricaine, gratin de fruits de mer, poulet de Bresse à la crème et son gratin dauphinois.

**MILLESIME :** 2015 : Un très bon millésime, des vins de garde pouvant aussi être savourés dans leur prime jeunesse. Vins très équilibrés, fruités, gourmands, aux tannins présents et fins pour les rouges, aux finales épicées et anisées pour les blancs. 2014 : Une année où expérience et anticipation vigneronne ont été clés. Des vins rouges fruités, très équilibrés, ronds, aux tannins fins, légèrement moins alcoolisés que la moyenne. Les blancs, à la belle acidité, se révéleront sur le vieillissement.

#### RECONNAISSANCES

Mill. 2014 : PARKER 89 – BETTANE & DESSEAUME 14,5/20

Mill. 2011: BETTANE & DESSEAUME 15/20



**BROTTTE**  
CHATEAUNEUF-DU-PAPE  
DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1931