

Baron de Montfaucon

VIOGNIER CÔTES DU RHÔNE - 2024



MILLÉSIME

L'année 2024 a été très compliquée pour l'ensemble du vignoble français, marquée par une succession d'événements climatiques hors normes. À Montfaucon, nous avons connu de nombreuses pluies et un printemps aux accents tropicaux. Ces conditions ont favorisé l'installation du mildiou.

Malgré une lutte acharnée dans les vignes, ce champignon vorace a décimé une grande partie de notre récolte. Les pertes dépassent 50 %. On se console toutefois avec la qualité des vins, qui présentent beaucoup de fraîcheur, un fruit éclatant et des équilibres très intéressants.

INSPIRATION

Admirateurs des Viogniers raffinés du nord de la Vallée du Rhône, mais conscients de notre climat plus chaud, nous concentrons nos efforts sur la fraîcheur de ce vin. Une observation rigoureuse de la maturité est nécessaire afin d'assurer cette fraîcheur et de l'allier aux arômes typiques de ce cépage.

Nos Viogniers doivent rentrer à la cave à maturité parfaite, jamais en surmaturité.

SOL

Sable et limon.

CÉPAGES

100 % Viognier.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Pressurage direct, suivi d'un débourbage naturel à froid d'environ 18 heures.

85 % des jus sont fermentés en cuve béton. Les 15 % restants sont vinifiés en barrique.

Mis en bouteille après cinq mois d'élevage.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez s'exprime sur l'abricot et les agrumes, rehaussés d'une touche florale qui confère au vin finesse et élégance. La bouche révèle des saveurs de fruits à chair jaune, pêche et poire, auxquelles se mêlent des accents exotiques d'ananas. La finale, saline et rafraîchissante, séduit par son caractère salivant.

ACCORD METS ET VIN

Spaghettis aux pistou d'artichauts.

Omelette aux asperges et saumon fumé.

Poulet en sauce au lait de coco, gingembre et coriandre.

Sabayon à l'ananas.