

Château Rioublanc

Crémant de Bordeaux blanc



Philippe Carretero
Vigneron-Oenologue

«... florilège d'agrumes avec une touche de beurre, le fruit exotique entre en scène dans un palais qui offre la rondeur du Sémillon et la vivacité du Sauvignon » **Guide Hachette 2015*



Bouteille lourde, habillage moderne.
Une contre-étiquette informative
personnalisée est possible.

Appellation : Crémant de Bordeaux blanc.

Mode de production : BIO (certification ECOCERT).

Terroir : plateau argilo-limoneux sur argile à crasse de fer.

Cépages : Sémillon (50%), Sauvignon (35%) et Colombard (15%). Plantés à haute densité (5000ceps/ha) pour une bonne maturité.

Rendement : 60hl/ha. - **Quantité :** 10 000 bouteilles

Récolte : manuelle, en cagettes, pour éviter toute trituration ou oxydation. Uniquement le matin pour que les raisins restent frais (protection des arômes).

Vinification du Vin de Base Crémant :

Les parcelles de blanc sont situés à proximité du chai pour réduire le temps qui sépare la récolte du pressurage. Deux pressoirs pneumatiques, dont un fermé (macération pelliculaire) assurent un pressurage très doux, selon un programme "champenois". Le jus, déjà très clair, est débourbé après 24 heures de stabulation à 10°C. Le levurage assure une fermentation régulière (16/18°C) sans risque de déviation oxydative avec zéro sulfite ajouté avant la fin de cette première fermentation. Ce vin de base crémant effectuera une deuxième fermentation en bouteille en cave souterraine à 14°C (à St Emilion).

Prise de mousse :

A la mise en bouteille, un apport de sucre de canne et de levures engendre la deuxième fermentation. Le but est de conserver le gaz carbonique pour produire un vin effervescent. Le vin passe alors un minimum de 12 mois sur lattes. Il s'affine et ses arômes s'enrichissent (l'autolyse des levures confère aux Crémants leur équilibre en bouche).

Ici, dans la meilleure tradition, le dépôt est amené au goulot par remuage manuel puis éliminé par dégorgement à la volée.

L'ajout d'une petite dose de liqueur d'expédition précède la pose du bouchon définitif avec son muselet.

Analyse : Alcool : 12°1. Sucre : 7g/L. pH : 3,34. SO2 total : 52mg/L. Pression : 6.9bar

Description :

La robe est brillante avec une production abondante de fines bulles persistantes. Le nez présente une belle netteté avec des arômes de fleurs blanches, de poires et des notes briochées (notes fermentaires). La bouche est à la fois vive et bien ronde, ce qui la rend rafraîchissante et agréable.

A côté de ce dosage "brut", un dosage "demi-sec" est disponible sur demande.

Conservation & Service :

Ce Crémant est à déguster dès maintenant et conservera 2 ans en cave.

Servir vers 8/10°C à l'apéritif l'apéritif pour créer un temps festif.

Il pourra accompagner le poisson et les fruits de mer. Pensez aussi à le servir avec le fromage (notamment les chèvres et brebis).

Enfin, on le retrouve souvent au dessert quand le bouchon qui fait « pop » précède le gâteau d'anniversaire...

Récompense : 1 étoile Guide Hachette des Vins 2015.