

# VILLA SOLEILLA

## 2020

Vin de France



Expérience Ultime



## Présentation

Beaucoup de respect et d'intérêt pour cette tradition ancestrale de plus de 8000 ans en Géorgie qui consiste à vinifier des raisins blancs en grappes entières dans des amphores d'argile enterrées. La conviction d'une très belle adéquation ici entre les cépages Roussanne, Viognier et Vermentino, le terroir et le climat pour élaborer un vin orange. L'intention de créer un grand vin orange de garde, tout en finesse et en délicatesse, équilibré, avec une belle structure aromatique et typique du terroir du Château.



## Vinification & élevage

La vendange est déclenchée à belle maturité. Chaque parcelle est vinifiée séparément avec un souci du détail et une attention quotidienne portés au plus haut niveau à chacune des étapes. Les raisins sont encuvés en grappes entières pour accomplir leur macération carbonique en cuves avec température régulée entre 21 et 25°C pour un juste équilibre des tanins, de l'acidité et des arômes. Lors du pressurage, on distingue le jus de coule, mis en différentes barriques de chêne français avec un choix nuancé de chênes de l'Allier, des Vosges, avec des chauffes blondes. Ils vont alors accomplir leur fermentation en affirmant leur aspect tanique. Le jus de presse est lui mis en amphores d'argile, en amphore de verre et en cuve ovoïde bi-matière (inox et bois). Les jus évoluent ici vers le soyeux, la rondeur et le gras.

En amphore d'argile s'affirment le fruit et la couleur. En cuve de verre, sans porosité, la lumière nuance les couleurs. En cuve ovoïde inox et bois, les lies en suspension sont en mouvement permanent et les jus expriment leur gras et leur rondeur. Chaque jus achève sa fermentation dans le chai d'élevage dans chaque contenant, avant d'être soutiré puis élevé dans les mêmes contenants pendant plusieurs mois (entre 6 et 9 mois). Ainsi, au terme de l'élevage des 3 cépages, provenant de 6 parcelles, avec 4 méthodes d'élevage des jus de coule et de presse, l'assemblage est réalisé un jour fruit avec une splendide palette de nuances.



## Notes de dégustation

Une belle robe limpide et dorée aux délicats reflets de lumière. Au nez, des arômes subtil de thé d'orient, aux parfums d'encens, zeste d'agrumes (mandarines) et miel d'acacia. En bouche, une attaque franche qui démarre sur la tension et les fruits tels que l'abricot, l'orange amère et orgeat confis. Le milieu de bouche se compose d'une structure harmonieuse contre balancée par des notes de beurre salé crémeux. La finale révèle une agréable et légère salinité propre au terroir de la Clape avec des notes de coings et minérales. Le volume en bouche est plein et dense pour une belle persistance aromatique et une structure tannique harmonieuse.

**A déguster idéalement à 14°C, à carafier dans sa jeune vie une heure avant le service pour en apprécier pleinement la complexité et l'ampleur. A servir avec un ragout d'agneau et abricots cuits à l'étouffée, des légumes rôtis aux épices douces et des fromages de chèvre frais, ou de vache ou brebis affinés longuement.**

<https://www.gerard-bertrand.com/search?q=villa%20soleilla>



## Encépagement

Roussanne, Vermentino,  
Viognier



Château  
l'Hospitalet  
Narbonne



GÉRARD BERTRAND