

RÉSONANCE

Vin blanc

--

L'Altesse dans sa vérité la plus nette — sans apprêt, sans détour.



Dégustation

Le nez s'ouvre avec netteté sur les agrumes et les fleurs blanches — acacia, chèvrefeuille, iris, une inflexion de jasmin — avec de discrètes touches miellées et une note de bergamote et de cédrat qui affinent le registre. L'élevage dépose en retrait des nuances de noisette légèrement torréfiées, qui viennent densifier le bouquet à mesure que le vin s'aère, avec subtilité. Il y a deux lectures dans ce nez : celle, immédiate, d'une luminosité florale accessible à tous ; et celle, plus lente, du connaisseur qui perçoit derrière le travail de la vigne.

En bouche, l'attaque est franche et droite. Elle cède rapidement la place à une rondeur tonique, caractéristique du cépage, que l'altitude de la parcelle — 420 m — maintient dans une fraîcheur résolument alpine.

Pêche blanche, coing, poire Williams et zeste d'agrumes composent une matière à la fois dense et aérienne. L'acidité, ciselée et salivante, structure l'ensemble avec élégance — plus longue que large, elle traverse le vin sans jamais l'alourdir. La finale se déploie en dentelles, avec une pointe d'amertume noble et une légère salinité qui signe la race du terroir.

--

Cépage

Altesse

Appellation

AOP Roussette de Savoie

Certifications / Labels

Agriculture biologique AB certifiée

--

ORIGINE / PARCELLE

Commune / Lieu-dit

Desingy et Clarafond-Arcine

Altitude

420 - 480 m

Exposition

Sud-sud-ouest et sud-sud-est

Sol

Moraines glacières argilo-calcaire tranquilles originaires des Alpes

Sous-sol

Molasses jaunes - sable et argile compactés - originaires du Jura

Superficie

2,5 ha

Âge moyen des vignes

25 ans

Origine des plants

Pépinières Philippe Grisard et Christophe Raucaz

CULTURE

<i>Mode de conduite</i>	Biodynamique
<i>Taille</i>	Cordons de Royat et taille Guyot en taille douce physiologique et tressage
<i>Traitements</i>	Tisanes de plantes, préparats biodynamiques, minéraux - cuivre et soufre - en quantités limitées
<i>Vendanges</i>	Manuelles, avec tri à la parcelle
<i>Densité de plantation</i>	7800 pieds/ha
<i>Couvert végétal</i>	Enherbement naturel total
<i>Rendements moyens</i>	35 hl/ha

--

VINIFICATION & ÉLEVAGE

<i>Fermentation</i>	Pressurage lent et doux puis mise en barriques bois et cuve ovoïde, sans débouillage préalable. La turbidité désirée est obtenue grâce à la douceur du pressurage. Fermentation alcoolique et malo-lactiques réalisées grâce aux levures et bactéries indigènes exclusivement.
<i>Macération</i>	-
<i>Élevage</i>	De 10 à 12 mois sur lies totales sans batonnage en barriques chêne.
<i>Sulfites</i>	≤ 40 mg/L : sulfitage à la réception de vendanges pour mettre les bactéries acétiques en dormance et permettre le démarrage des levures de fermentation alcoolique en premier. Le travail sur lies aide à stabiliser le vin qui reçoit un dernier sulfitage léger avant la mise en bouteille.
<i>Filtration</i>	Très légère filtration pour garantir la limpidité.

--

AUTRES INFORMATIONS

<i>Degré alcoolique moyen</i>	12%
<i>Production annuelle</i>	5000 bouteilles
<i>Format</i>	75 cl
<i>Potentiel de garde</i>	10 ans et plus
<i>Température de service</i>	12 à 14 °C