



CHÊNE BLEU ASTRALABE 2020 IGP Vacluse, Vallée de la Rhône

\$68,93 particulier | \$59,95 titulaire | *UVC 6



Perché sur les collines isolées de Provence, le Chêne Bleu est plus qu'un domaine viticole : c'est une vision audacieuse qui prend vie. Fondé par Xavier et Nicole Rolet, et guidé par le vigneron Jean-Louis Gallucci, le domaine est devenu une référence en matière de vins fins et d'innovation. Niché dans une réserve de biosphère de l'UNESCO, le domaine s'est engagé dans la voie de la viticulture durable, pratiquant l'agriculture biologique et biodynamique bien avant que cela ne soit à la mode. Chaque cuvée est méticuleusement élaborée en petites quantités, avec un niveau de précision qui rivalise avec les grands vins de Bourgogne, tout en respectant l'âme et le caractère du Rhône méridional.

 Certifié biologique par Ecocert	 Grenache noir 70%, Syrah 30%	 14% ABV <0.5 g/l
---	--	--



Vignobles d'altitude situés dans les Dentelles de Montmirail. Assemblage de vieilles vignes de Grenache Noir (plus de 60 ans) exposées nord-ouest à 530 m d'altitude, complété par de plus jeunes vignes de Grenache et de Syrah (jusqu'à 55 ans) situées sur des coteaux exposés sud-ouest à 540 m. Vignobles d'altitude implantés sur des sols argilo-calcaires très caillouteux. Les nuits fraîches favorisent une maturation lente qui préserve la fraîcheur et l'intensité aromatique, tandis que les sols pierreux apportent concentration, structure et tension minérale.



Les raisins sont récoltés avec soin puis vinifiés afin de préserver la fraîcheur, la pureté du fruit et l'expression des cépages. Une extraction douce met en valeur l'éclat du fruit et des tanins soyeux, donnant naissance à un assemblage rhodanien accessible, parfaitement équilibré et doté d'un beau potentiel de garde.



Nommé d'après Astralabe, le fils d'Héloïse et d'Abélard, ce vin représente l'expression la plus jeune de la gamme des rouges de Chêne Bleu, alliant une belle accessibilité dans sa jeunesse à la précision et à l'expression du terroir qui caractérisent le domaine. Robe rubis brillante. Nez expressif de fruits rouges frais, de fleurs séchées et d'épices douces. La bouche est vive et juteuse, portée par des notes de cerise, des tanins fins et une longue finale délicatement épicée.



Servir entre 16 et 18 °C, ou légèrement rafraîchi pendant les mois plus chauds. Le carafage est facultatif. À déguster dès maintenant ou à conserver 5 à 6 ans. Accord idéal avec l'agneau grillé, volaille rôtie, porc, poissons grillés, légumes rôtis, cuisine méditerranéenne, charcuteries et fromages à pâte semi-affinée.

