

DOMAINE DU CARROU
Dominique ROGER
Vigneron
18300 BUE

FICHE TECHNIQUE

SANCERRE BLANC
vieilles vignes
Cuvée « LA JOULINE »



HISTORIQUE :

En 1830 les garçons de BUE se mariaient avec les filles du village. Notre arrière grand-père fit preuve d'originalité en allant épouser une fille du hameau voisin nommée JOULIN. Elle fut affectueusement surnommée LA JOULINE, diminutif qui fut transmis à Baptiste ROGER, notre arrière grand-père, né de cette union. C'est en hommage à ce vigneron exemplaire, acharné de perfection, que nos cuvées vieilles vignes se nomment aujourd'hui LA JOULINE .

SITUATION DES PARCELLES :

Commune de BUE.

SUPERFICIE : 1 ha
AGE DES VIGNES : 45 à 50 ans

ENCEPAGEMENT : 100% sauvignon blanc
RENDEMENT : 45HL/HA

TERROIRS :

100% « caillottes », les deux parcelles les plus vieilles du domaine sur l'archétype du terroir calcaire de BUE. Les vignes sont en coteaux légèrement pentus exposés ouest.

METHODES DE CULTURES :

- Travail du sol sur le rang (entre les ceps) et enherbement entre les rangs
- Fumure par compost organique
- Répartition homogène de la végétation et des grappes sur le cep grâce à l'ébourgeonnage très strict pratiqué au printemps (on élimine systématiquement toutes les double pousses mais aussi les rameaux principaux en surnombre pour la maîtrise du rendement). Cette aération de la végétation et des fruits réduit les temps d'humectation et évite les traitements fongicides superflus. Cette démarche vise également à augmenter la « surface foliaire exposée » (à la lumière) qui favorise l'accumulation des sucres dans le raisin par une photosynthèse optimisée. Ce phénomène est renforcé par la hauteur de coupe en vert de la vigne (le rognage) augmentée de 15% par rapport à la « pratique traditionnelle » de l'appellation. Cette méthode comporte un second avantage : elle augmente le temps « d'ombre portée » d'un rang de vigne sur l'autre et protège ainsi la zone des raisins des trop fortes chaleurs.
- Utilisation en parallèle de stations agro-météo sur les parcelles et d'un modèle de risque épidémiologique informatisé permettant d'évaluer la sensibilité de la vigne aux maladies cryptogamiques afin d'éviter là aussi les interventions inutiles
- Récolte manuelle avec tri sévère des grappes ou parties de grappes altérées ou insuffisamment mûres.

VINIFICATION :

30% de cette cuvée LA JOULINE est vinifié en fûts de chêne de moyenne d'âge d'un vin. Les 70% restants sont vinifiés en cuve à température thermorégulée.

Dans les deux cas, les levures sont indigènes pour préserver l'identité « terroir » de la cuvée et les lies sont mises en suspension régulièrement pour nourrir le vin jusqu'au printemps.

La mise en bouteilles a lieu à la fin du printemps après une filtration légère.

DEGUSTATION :

Une harmonie parfaite entre vitalité, richesse et complexité d'un sauvignon issu d'un grand terroir à laquelle s'ajoute une touche subtilement vanillée apportée par le bois dosé avec justesse.

Accompagne les St Jacques, tous les poissons nobles et les viandes blanches aux sauces riches, on peut même oser LA JOULINE avec le foie gras. Se suffit également à lui-même à l'apéritif.

Tel : 0248541065 – Fax : 0248543877 – Mail : contact@dominique-roger.fr – Web : www.dominique-roger.fr