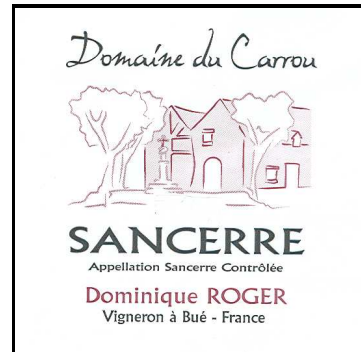


DOMAINE DU CARROU
Dominique ROGER
Vigneron
18300 BUE

FICHE TECHNIQUE

SANCERRE ROUGE
« DOMAINE DU CARROU »



HISTORIQUE :

Le « Carrou », c'est le nom de la petite place qui jouxte les caves du Domaine. Le terme « Carrou » vient du vieux parler Français et signifie : carrefour, lieu de croisement de plusieurs chemins, là où aboutissent plusieurs routes.

SITUATION DES PARCELLES :

Commune de BUE principalement mais aussi sur les terroirs limitrophes de SANCERRE et CREZANCY.

SUPERFICIE : 1,6 ha
AGE DES VIGNES : 24 ans

ENCEPAGEMENT : 100% pinot noir
RENDEMENT : 42 HL/HA

TERROIRS :

- 1/4 « caillottes », terre calcaire de l'Oxfordien, peu profonde et très pierreuse, produisant des vins d'une grande finesse, très fruités et plaisants dès leur jeunesse. Vigne en pente légère à mi-coteaux.
- 3/4 « terre blanche », aux agglomérats de petits coquillages fossilisés du Kimméridgien offrant un épanouissement plus lent à des vins charpentés aptes au vieillissement.
-

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. Deux passages de suppression de grappes puis d'ailes de grappes ont lieu au cours de l'été pour parfaire leur nombre et leur positionnement sur le cep (aucun raisin ne doit toucher à l'autre, 10 grappes maximum par pied). Même démarche que pour les sauvignons en ce qui concerne l'aération de la végétation et la hauteur de rognage. 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 les interventions inutiles
- Récolte manuelle avec un premier tri des grappes à la vigne puis un second plus sévère encore sur table de tri vibrante à la cave. Sont évacuées les parties de grappes ou baies présentant des imperfections (botrytis, maturité insuffisante, « coup de chaud » ou déshydratation, baies millerandées.

VINIFICATION :

- Egrappage des raisins
- Cuvaison de 25 jours : - macération à froid durant 6 jours
- fermentation pendant deux semaines (levures indigènes)
- macération post-fermentaire durant 5 jours.

Ces opérations sont ponctuées de remontages quotidiens, brefs, sans pression, et d'un délestage hebdomadaire complet avec réintroduction du jus sur les parois de la cuve.

- Elevage de 12 mois en fûts de chêne de deux vins de moyenne d'âge au cours duquel s'effectuera naturellement la fermentation malo-lactique
- Assemblage des barriques et conservation pour homogénéisation en cuve durant un mois.
- La mise en bouteilles de cette cuvée s'effectue sans collage, ni filtration, quatorze mois après la récolte.

DEGUSTATION :

Le soin porté à nos pinots noirs nous permet d'obtenir une cuvée DOMAINE DU CARROU aux reflets rubis intense. Le nez profond et distingué aux notes de fruits rouges (framboise, cerise, griotte) ou baies noires (cassis) est l'avant propos d'une bouche volumineuse, charnue et riche en tanins souples qui laisse toujours la priorité à une matière fruitée, mûre et concentrée. Accompagne volailles, viandes blanches et rouges mais aussi poissons grillés et fromages.

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