

# LE TEMPS QU'IL FAUT

## Château Rochefort

AOC La Côte, Allaman **Grand Cru**

FR

Les origines du nom du château se situent au XV<sup>e</sup> siècle. Il tombe alors sous la coupe des Menthon, seigneurs de Rochefort en Savoie. A partir du XVI<sup>e</sup> siècle, de nombreuses familles se succèdent à la tête du domaine agricole et viticole dépendant du château. Il sera légué en 1838 à la bourse des pauvres de la Commune de Lausanne.

La grande particularité du domaine est le passage depuis 2009 à la biodynamie. Les molécules de synthèse sont désormais bannies et remplacées par des extraits végétaux, des décoctions et des tisanes de plantes, dynamisés et employés en suivant les rythmes lunaires et planétaires. Le domaine est certifié Demeter depuis 2014. Les vendanges sont faites manuellement en petites caissettes.



### VIGNOBLE ET VINIFICATION

<b>Exposition</b>	• Sud dans un coteau à pente moyenne
<b>Sol</b>	• Calcaire, structure sablo-graveleuse
<b>Cépage</b>	• Merlot
<b>Culture</b>	• Cordon de Royat. Vendanges manuelles en caissettes
<b>Vinification</b>	• Fermentation spontanée, longue cuvaison
<b>Elevage</b>	• 24 mois en barriques françaises. Pas de filtration



### DÉGUSTATION

Magnifique robe rouge foncé aux reflets violets. Nez mur et complexe s'exprimant sur le chocolat, le café, le cacao et les fruits noirs. La bouche est ample avec un toucher de velours. Puissante trame tanique et longueur infinie. un vin taillé pour la garde.



### ACCORDS GASTRONOMIQUES

Servir entre 16° à 18° en accord avec un carré d'agneau de Sisteron en croûte de sel aux fines herbes et polenta tessinoise.

