

SUR LIES

Château Rochefort

AOC La Côte, Allaman **Grand Cru**

FR

Les origines du nom du château se situent au XV^e siècle. Il tombe alors sous la coupe des Menthon, seigneurs de Rochefort en Savoie. A partir du XVI^e 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

- Exposition** • Sud, sur de faibles pentes
Sol • Calcaire, structure sablo-graveleuse
Cépage • Chasselas
Culture • Guyot court. Vendanges manuelles en caissettes
Vinification • Fermentation spontanée en foudres de chêne, non filtré



DÉGUSTATION

Robe cristalline est jaune pâle avec un disque argenté. Le nez s'ouvre sur une très intéressante vibration de pêches plates et d'épices. La finale est complexe et ciselée, de très belle facture pour cette cuvée atypique.



ACCORDS GASTRONOMIQUES

Servir à 8°. Le naturel de ce vin appelle des mets de proximité du même esprit : tartare de féra aux agrumes, malakoffs ou encore un fidèle papet vaudois.