

JEAN-LUC JAMET

Côte du Rhône Blanc "Couzou"



GRAPE VARIETY: 60% de Marsanne et 20% de Roussanne et de Viognier.

SOL : Le vignoble "Couzou" d'un hectare a été planté au début ou au milieu des années 1980 sur des sols profonds à Bonnivières et Champrond.

VINIFICATION / ÉLEVAGE :

Un tiers est élevé en barrique, le reste en inox.

DÉGUSTATION :

Ce Côte du Rhône Blanc est frais, parfumé et complexe. Des senteurs de zeste d'orange brûlée, de guimauve grillée et de gomme blanche se dégagent au nez, tandis que la bouche corsée est charnue et généreuse, et le vin se termine en longueur, avec une légère pointe d'amertume qui apporte un peu de fraîcheur et de concentration. Ce vin présente une belle couleur jaune brillant ; le bouquet s'ouvre agréablement sur la poire et l'abricot, avec un fil conducteur de thé infusé et de fruits secs. L'attaque en bouche est bien maîtrisée, avec des fruits blancs et des notes salines qui complètent l'expérience, ainsi qu'une touche de miel. Le Viognier fait preuve d'un grand caractère et laisse un bon volume, et offre une structure texturée, avec une belle longueur. Il peut être associé aux crevettes, au poulet rôti et au barramundi grillé.

GRAPE VARIETY: 60% Marsanne and 20% each Roussanne and Viognier.

SOIL: The one-hectare "Couzou" vineyard was planted in the early-to-mid 1980s on deep soils in Bonnivières & Champrond.

VINIFICATION / AGEING:

One-third is matured in barrel, while the balance stays in stainless steel.

DEGUSTATION:

This Côte du Rhône Blanc is fresh, fragrant and complex. Scents of scorched orange zest, toasted marshmallow and white gumdrop emerge on the nose, while the full-bodied palate is plump and generous, and the wine finishes long, with a gentle edge of bitterness that provides a bit of freshness and focus. This wine has a beautiful shiny yellow colour to it; the bouquet opens nicely with pear and apricot with a thread of infused tea and dried fruits. There is a comfortable grasp on the attack of the palate displaying white fruits and saline notes round out the experience alongside a touch of honey. The Viognier displays great character and leaves a good plumpness, and offers textured structure, with nice length. It can be paired with prawns, roast chicken and grilled barramundi.