

Les Jamelles

Artisans des vins du Sud de la France

Spécialistes des vins du Languedoc-Roussillon et passionnés par la diversité des cépages de cette région, nous avons développé la collection « Les Jamelles Cépage Rare » dans le but de faire découvrir aux amateurs une sélection de cépages anciens, oubliés ou méconnus qui constituent le patrimoine viticole du Sud de la France. Une véritable quête a été nécessaire pour dénicher les rares parcelles de vignes où ces plants s'épanouissent encore et produisent un rendement compatible avec notre approche qualitative, et afin d'affiner minutieusement le mode de vinification le plus adapté à chaque cépage.



ROUSSANNE

Les Jamelles



Origine La Roussanne est un cépage blanc à jus blanc, qui serait originaire de la région de Montélimar dans le département de la Drôme. Ce cépage local est peu cultivé dans les autres régions de France. Il est toutefois présent dans les contreforts alpins savoyards sous le nom de Bergeron. Sa culture difficile a rebuté un temps les vigneron, mais son indéniable qualité lui vaut aujourd'hui un nouvel engouement.

Caractère Ce cépage produit des vins de très grande qualité, fins et délicats, de couleur jaune paille, au bouquet remarquable et vieillissant très bien. C'est un cépage tardif, vendangé entre fin août et début septembre.

Terroir La Roussanne convient bien aux sols pauvres argilo-calcaires assez pierreux et bien exposés. De climat plutôt chaud, elle donne les meilleurs résultats lorsque les influences fraîches et continentales sont marquées. Nous avons trouvé un vignoble d'une vingtaine d'années situé au Nord de Béziers, entre Saint Chinian et Faugères, produisant un vin très qualitatif.

Vinification La vendange subit un débourbage poussé. La fermentation en cuve inox dure environ 10 jours à une température régulée de 18°-19°C. Le vin est élevé sur lies pendant un à deux mois.

Dégustation Avec sa couleur or pâle, c'est un vin riche et gras, présentant des notes florales au nez (chèvrefeuille, pivoine, aubépine) et des arômes d'abricot et de fruits secs en bouche. D'une grande intensité aromatique, il rassemble finesse, légèreté et élégance.

Accompagnement Cette Roussanne se déguste à 10°-12°C en apéritif et accompagne parfaitement les noix de Saint Jacques, la viande blanche en sauce légère, un pavé de saumon, des gnocchis aux trois fromages, une tarte aux aubergines ou du fromage de chèvre.