

SAINT-ROMAIN Blanc "Le Clos du Château"

Histoire

Surplombant les meilleurs climats du village, le **Château de Saint Romain** est un ancien logis prieural du prieuré Saint Hilaire du XIII^{ème} siècle, transformé en château au XV^{ème} siècle avec la construction de ses deux grandes tours rondes. Il est devenu la propriété familiale il y a plus de 150 ans et renoue aujourd'hui avec sa tradition séculaire de la vigne et du vin. Le vignoble de Saint Romain est l'un des plus élevés de la Côte de Beaune puisque l'altitude varie de 280 mètres à 450 mètres.

En 1989, lors d'une première tranche de travaux, Jérôme SORDET, propriétaire du Domaine Coste-Caumartin, arrache une partie du parc du château pour planter de la vigne, renouant ainsi avec sa tradition séculaire de la vigne et du vin. **C'est cette vigne de 85 ares, en Saint Romain blanc « Sous le Château », âgée maintenant de 30 ans, qui devient aujourd'hui « Le Clos du Château ».**

Terroir

Situation : au pied du château, en haut du coteau

Lieu-dit : « Sous le Château »

Superficie : 0,85 hectares

Altitude : 450 mètres en coteau

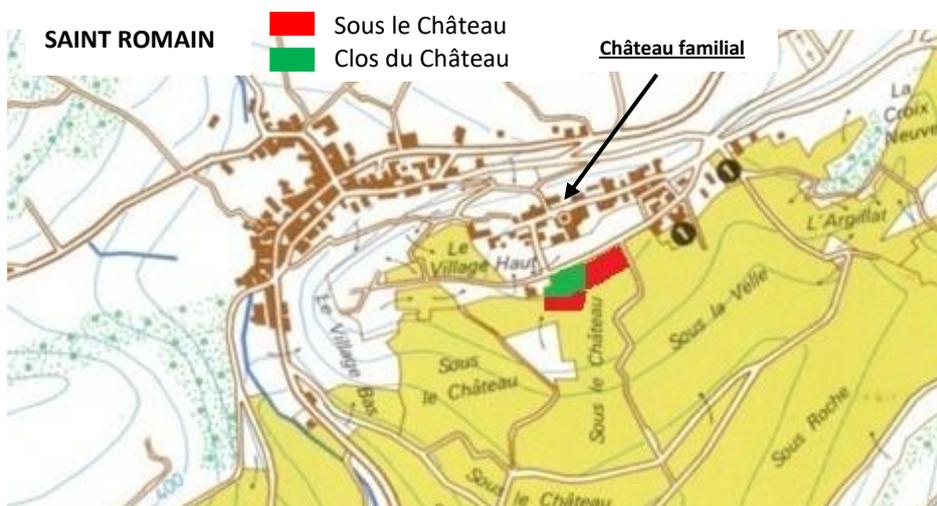
Exposition : Sud-est

Géologie : couche argilo-calcaire, avec des marnes blanches favorables au vin blanc, qui apportent au chardonnay des notes minérales, fruitées et même florales.

Age moyen des vignes : 32 ans

Cépage : Chardonnay

Rendement moyen : 48 hl/hectare



Conduite de la vigne

La vigne est taillée en Guyot, ébourgeonnée puis palissée selon la technique bourguignonne traditionnelle. La fertilisation est raisonnée. Griffage régulier des sols. Tris successifs manuels de la récolte.

Vinification

Vinifié en cuve inox avec thermorégulation entre 18 et 21°C. Les vins sont ensuite mis en fûts de chêne pendant une durée de 10 mois, avec au plus 10 à 20 % de fûts neufs.



Date de mise en bouteille : de juillet à septembre

Production annuelle : 5 400 cols

Caisses produites (12 bouteilles) : 450

Degré d'alcool : 13% vol

Commentaire de dégustation

Entre tradition et modernité, nous proposons des vins qui certes, comme tous les grands vins de Bourgogne, ont besoin d'un peu de temps pour exalter la finesse des arômes uniques spécifiques à la Bourgogne. Mais rapidement, notre Clos du Château présente une jolie pointe de minéralité qui lui apporte une belle fraîcheur. Gras, long et tendre, il est joliment équilibré dans une harmonieuse finesse.

Conservation

A boire dès maintenant, mais s'épanouira à partir de 3 ans. Il peut vieillir 6 à 7 ans.

Accords met-vin

Ce vin d'une belle subtilité accompagne à merveille les poissons délicats, poêlés ou cuits à la vapeur, les coquilles saint Jacques, carpaccio de thon ou de saumon, œufs brouillés à la truffe. Il sublimerait les persillades (escargots de Bourgogne, cuisses de grenouille, jambon persillé) et accompagnerait parfaitement les plats de viandes blanches, quenelles de poisson...

Un accord très séducteur et original à recommander : chèvre chaud en apéritif ou en entrée, voire en fin de repas avec du chèvre sec ou du bleu.

Service

Il sera servi en apéritif ou pour la dégustation entre 11 et 12°C et 12 à 14°C en accompagnement de mets.