

PIONNIÈRE ROSÉ

AOP CÔTES DE PROVENCE

UN ROSÉ COMME UN GRAND BLANC

Pionnière est un rosé de garde et de grande gastronomie élaboré comme un grand blanc de Bourgogne selon le savoir-faire vigneron et l'héritage chablisien historique de la famille Combard.



TERROIR

Sélection parcellaire; schistes purs veinés de quartz blanc pour le Grenache
Schistes sablo-siliceux pour le Mourvèdre.

CÉPAGES

Mourvèdre, Grenache

Ces raisins sont vendangés entre août et septembre sur les vignes du Domaine ; ils bénéficient de la certification biologique Ecocert et de la certification Vegan.

LA VINIFICATION

Chaque cépage est vendangé et vinifié à part.

Les vendanges se font en fonction de critères plutôt techniques liés à la recherche d'un équilibre des moûts entre PH, acidité totale et maturité phénolique. Egrappage total. Refroidissement de la vendange avant la presse. Pressurage par dépression. Sélection des premiers jus. Débourbage statique à froid (15° C constants).

Le départ des fermentations se fait en cuve pendant 2 jours. Puis les moûts sont mis séparément en barriques de chêne de la forêt de Tronçais ; barriques d'âges différents, de neuves à 3 ans, de contenances différentes en fonction du cépage.

Régulation thermique de la fermentation alcoolique (17°C) pendant 10 jours.
Soutirage après fermentation alcoolique puis un élevage en barriques pendant 5 mois avec un léger bâtonnage manuel et régulier d'environ 4 mois.
Assemblage à la fin février, traitement par le froid naturel contre les précipitations tartriques, filtration. Mise en bouteille à la mi-mars.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le vin se livre dans son écrin abricot pâle. Le nez se révèle presque bourguignon, exhibant un fin toast réducteur, notes fumées de pierre à fusil. D'une grande profondeur aromatique, il évoque la pêche et l'abricot, ponctués de crème, vanille, parsemés d'épices douces. L'attaque est mûre, son cœur charnu de texture crémeuse offre une acidité pondérée avec un sentiment tonique. La structure est empreinte du support apporté par l'élevage, le vin est ample, généreux mais digeste. Le toucher prend du relief par les zestes, les touches d'épices orientales tel le cumin, la cannelle. Le fruit suave s'entremêle d'arômes pâtisseries, la finale toastée apporte une teinte de marmelade d'orange. Un rosé qui devient grand blanc, dans un esprit gastronomique.

ASSOCIATIONS METS ET VINS

Pionnière est un rosé de gastronomie à consommer avec des plats originaux comme le tajine de homard ou encore le Saint Pierre à la vanille, amandes toastées et légumes racines.

Garde : 7 ans

Servir entre 8 et 10 °C



FIGUIÈRE
FAMILLE COMBARD