



Producteur : Domaine Gramenon

Couleur : Blanc

Appellation : Côtes du Rhône

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée du Rhône

Nom du propriétaire : Michelle Aubéry-Laurent

Géologie du sol : Grès siliceux et coquilliers.

Encépagement : Viognier (60%) et Clairette (40%)

Âge moyen des vignes : 30

Vinification : Vinification naturelle. Vendanges et tri manuels. Fermentation en barriques avec levures indigènes.

Élevage : En barriques sans soutirage.

Aspect gustatif : Élégant, crémeux et d'une acidité structurante. Plein de fruits frais!

Aspect olfactif : Poires mûres et pommes fraîches.

Accord vin et mets : Champignons, porc et fromages à pâte molle.

Conservation : À boire idéalement 2 ans après le millésime. Sera encore délicieux jusqu'en 2028.

Le domaine :

Le Domaine Gramenon est situé dans la partie septentrionale des Côtes-du-rhône méridionales. Il a la particularité de produire de grands vins mythiques, empreints de générosité, de fraîcheur et d'authenticité, bien que la majorité des cuvées ne soient qu'en appellation générique.

En autodidacte, avec une sensibilité à l'intangible et au vivant, Michèle Aubéry a élevé en quelques années le nom de Gramenon au rang des domaines cultes dans l'univers des vins naturels.

Revue de presse :

Jean Aubry, Le Devoir, Feb 2023

Oui, on y est. L'occasion est belle d'y être, à savourer cet assemblage de viognier et de clairette de ce domaine phare de la Drôme provençale conduit en biodynamie. Une magie opère ici, impalpable et pourtant impressionniste, aiguisant finement l'expression cépage par une portée unique, atteignant des hauteurs de sensibilité. Un poème

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/780317/billet-vins-escudo-rojo-l-armoire-de-la-baronne>

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Jan 2023

La dernière fois que ce domaine est sorti en SAQ, j'avais le bras cassé et je n'avais pas pu vous prévenir de l'arrivée de ce bijou! J'adore boire les vins de ce domaine. J'en achète 6 sans connaître la cuvée tellement je les aime. Histoire qui débute en 1978, mais on n'embouteille au domaine qu'à partir de 1990. Les vignes ont toujours été cultivées en bio. Michèle Aubéry, d'abord infirmière, a repris le flambeau du domaine à partir de 1999 en raison d'un accident qui a coûté la vie de son mari. C'est elle qui est responsable de la conversion à la biodynamie. Ce blanc est un assemblage de viognier et de clairette avec 6 mois d'élevage en barriques.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=6382f92ae3>