



DOMAINE
galuval

LA VALLEE

CRU DES COTES DU RHONE
CAIRANNE BLANC

♦ 2019 ♦



MANIFESTE DE LA CUVEE

Ce vin est une invitation à explorer un terroir géologique unique de Cairanne, la Vallée de la Gayère, réputée pour la fraîcheur de ses argiles marbrées. Tous les cépages blancs de cet assemblage sont exclusivement issus de ce parcellaire. Chaque cépage exprime une facette de ce terroir frais et argileux.

*« J'ai choisi la Clairette cette année
comme cépage dominant car il fallait
amener de la fraîcheur et de la tension
dans ce millésime extrêmement chaud »*

E. COUZI, CENOLOGUE DU DOMAINE

LE MILLESIME 2019

L'été 2019 a été excessivement chaud et a offert de très belles maturités. La Clairette s'est particulièrement démarquée sur ce millésime par des notes fraîches de fenouil et de tilleul. Elle apporte minéralité et tension, qu'elle puise dans la fraîcheur de la Vallée de la Gayère. La Roussanne compose le corps et la profondeur du vin. Les notes aromatiques, elles, sont principalement amenées par le viognier.

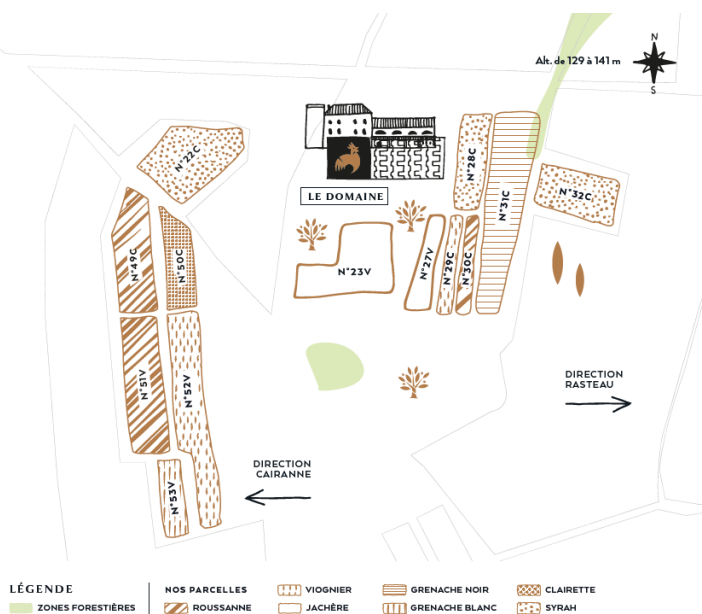
Des reflets dorés viennent habiller la belle robe jaune pâle de cette cuvée. Le nez, typique de la Clairette et du Viognier, développe des arômes de fruits mûrs, d'abricot et de sauge, relevés par des notes d'agrumes. A la dégustation, la tension et la minéralité sont immédiates. La bouche est ample et soutenue par un subtil élevage sous bois. Elle révèle des notes de noisettes avec une finale aux arômes élégants de miel et de fleurs de sureau.

La Vallée 2019 est un vin à découvrir, une invitation permanente à voyager au cœur des cépages Rhodanien. Tout en finesse et élégance, le profil est minéral avec de légères notes boisées, la pure expression du haut versant de la Gayère.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage	Clairette, Roussanne, Viognier, Grenache blanc
Format	75cl
Nb bouteilles	9 500
Degré	14%

LA VALLEE DE LA GAYERE



LE TERROIR

La Vallée de la Gayère tire son nom du cours d'eau éponyme. Elle est réputée pour la fraîcheur de ses argiles marbrées qui en font un terroir idéal pour des blancs gastronomiques, frais et élégants.

Située au sud du village de Cairanne, dans le contrebas de la départementale liant Cairanne à Rasteau, ce terroir se constitue de colluvions peu caillouteuses très riches en fines, qui vont conserver volontiers l'humidité. Rares sont les graviers et les galets. Les argiles sont marbrées et les nodules calcaires, tout comme le pseudo-mycélium, très abondants. Grâce à ces substrats, la vigne subit un stress hydrique modéré.

N° parcelles & superficie	Clairette n°50 = 1 ha
	Roussanne n°29 et 49 = 0.80 ha
	Viognier n°30 = 0.20 ha
Âge des vignes	10 ans
Altitude parcelles	130 m
Rendement	40 hL/ha

VENDANGES & VINIFICATION

La récolte est manuelle, en grappes entières, avec de petites cagettes de 16 kg maximum. Les heures fraîches sont privilégiées pour ramasser ces parcelles d'exception.

Date des vendanges	
Clairette	19-20 septembre 2019
Roussanne	12-13 septembre 2019
Viognier	5 septembre 2019
Température des raisins à l'arrivée au chai	
15°C	

A l'arrivée au chai, les raisins sont versés dans un le conquêt vibrant préservant au maximum l'intégrité des baies. Les grappes passent ensuite dans un érafloir (vendange éraflée à 100%). S'ensuit un pressurage direct en pressoir pneumatique à cage fermée avec un remplissage axial par gravitation. On ne retient que le cœur de presse jusqu'à 0,6 bars de pression.

En cuve, nous réalisons un débouillage à froid (température 12°) pour ne retenir que les bourbes fines. Le levurage est effectué en LSAS et la fermentation s'effectue en cuve inox thermo-régulée (14-18°C). Nous procédons à de la macro-oxygénation durant toute la fermentation. Nous conservons l'acide malique naturel en bloquant la fermentation malo-lactique. Nous réalisons un brassage des lies avant le soutirage et l'élevage sur lies fines.

L'assemblage est ensuite élevé pour 30% en fûts neufs issus de trois tonneliers, choisis pour leur typicité aromatique unique, pendant 9 mois. Les 70% restant sont élevés en cuve inox.





DOMAINE
galuval

LA VALLEE

CRU DES COTES DU RHONE
CAIRANNE BLANC

♦ 2019 ♦

SUBLIMER LA CUVÉE

La température idéale de service est de 11 / 12°C.

La Vallée 2019 peut se consommer immédiatement ou se conserver jusqu'à 5 ans. Elle accompagnera parfaitement un gravlax de truite, une noix de veau en croustade d'herbe ou une pavlova aux fruits exotiques.

NOTES DE DEGUSTATION

96/100

IWC 2020

Vainqueur du trophée « Meilleur Blanc de la Vallée du Rhône »

Un nez sorbet citron avec des notes de fleurs de citron vert et de coing, des zestes d'orange, de fenouil et de pamplemousse rose au palais. Mordant et persistant avec une texture juteuse et une superbe acidité. Un grand potentiel pour la garde. Puissant et très bien équilibré.
- John Worontschak & Jamie Goode

ANALYSES OENOLOGIQUES

Sucre résiduel	< 2 g/L
Filtration finale	0,65 micron
Stabilisation tartrique	10 g/hl d'acide méta tartrique
Stabilisation protéique	40 g/hl bentonite en fermentation
Acidité totale	3,57 g d'H ₂ SO ₄ / L
PH	3,48
Acide Malique	1,6 g/L

DONNEES LOGISTIQUES

Gencode Bouteille	3 193 663 002 911
Gencode Carton	3 193 663 002 928
Bouteilles par cartons	6
Dimensions coffret	L570 x l313 x H105 mm
Poids	9,8 kg

PALETTISATION

Format de la palette	1200 x 800 mm
Nbr de caisses par couche	4
Nbr de couches	10
Nbr de coffret par palette	40
Nbr de bt par palette	240 cols

