

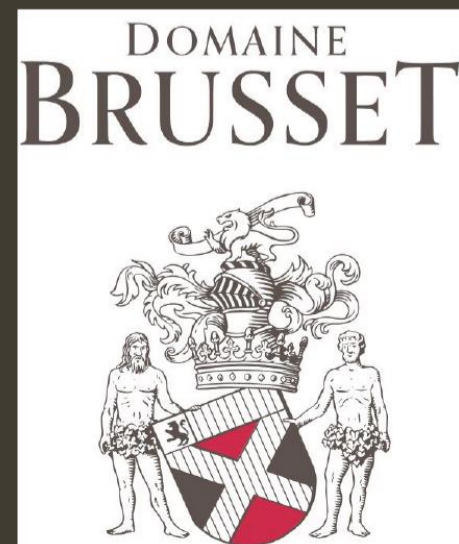
2023, un millésime de terroir au Domaine Brusset

Situé en plein cœur de la région des Côtes du Rhône entre Orange, Bollène, et Vaison-la-Romaine, le Domaine Brusset s'étend sur plusieurs vignobles représentant environ 70 hectares : Gigondas, Rasteau, Cairanne, Ventoux, Côtes du Rhône.

La situation de ces vignobles sur des terroirs d'excellence a permis de réussir le premier challenge, celui de résister au développement des maladies cryptogamiques, notamment le mildiou, causées par les différents épisodes ponctués par le soleil et la pluie au printemps. Même avec le travail minutieux (souvent effectué la nuit) des vignes en agriculture biologique (certifié HVE depuis 2019, le Domaine est en 3^{ème} année de conversion bio), l'état sanitaire des raisins n'a donc pas été affecté.

DOMAINE BRUSSET SA - 70 Chemin de La Barque - 84290 Cairanne
33 (0)4 90 30 82 16 - contact@domainebrusset.com - <https://www.domainebrusset.fr/>

RP Paris : VINCONNEXION Int +33 (0)16 22 60 14 15 - vinconnexion@vinconnexion.com
www.vinconnexion.com



Laurent Brusset raconte un joli millésime où le terroir s'exprime

Après un mois d'août très sec et chaud, la récolte a pu commencer le 4 septembre pour les cépages blancs, à maturité optimale et celle des rouges vers le 12 septembre, à leur maturité phénolique, les vendanges se sont terminées le 7 octobre.

Laurent Brusset dirige depuis 2008 ce domaine de pointe construit par trois générations de vignerons passionnés, toujours à la recherche d'expérimentations, dans le respect des traditions. La philosophie familiale est de privilégier l'expression du fruit pour produire des vins racés et expressifs. Il choisit donc les options les plus pointues en vinification, comme la sélection de levures indigènes, l'éraflage total de la vendange, la pré-fermentation à froid (12°C) pour les vins rouges, une extraction optimum grâce au fameux robot pigeur dont le domaine était précurseur, le choix de ne jamais filtrer les vins rouges...

La fermentation cette année s'est déroulée normalement, Laurent dit même avoir été gâté par la nature avec un très beau potentiel d'azote dans les moûts. La quantité des volumes est satisfaisante, de même que la qualité qui révèle un équilibre optimal alcool-acidité-tannins. Les vins sont bien équilibrés en bouche, ronds, complexes et amples, avec une grande buvabilité due à des tannins moins concentrés que les années précédentes.



Syrah, 5 jours de macération

Le vignoble de Gigondas

