

DOMAINE DE L' *Echevin*  
*Guillaume de Rouville*

Ancêtre de la famille Fabre, Guillaume de Rouville était un magistrat noble et respecté qui fut Echevin de Lyon en 1589. De caractère passionné, il exploitait plusieurs domaines viticoles et possédait également une affection particulière pour la culture de la soie. Ce vin est un hommage à sa noblesse et sa passion.

Un vin élaboré dans la noblesse de l'assemblage, dans le respect de la tradition, puissant, généreux, empreint de finesse et de soie. Un moment intense et subtil.

### TERROIR

Nous avons conçu cette cuvée avec une majorité de Syrah provenant de deux parcelles sur la partie haute du domaine. Ces vignes se situent à une altitude de 390 mètres, le terroir de la propriété procure une grande minéralité à ces raisins qui profitent de la fraîcheur nocturne et de l'ensoleillement optimal durant la journée. Les sols à tendance calcaire en surface et argileux en profondeur procurent à la vigne une grande résistance naturelle. Protégées au Nord par un bois de chênes, les parcelles font face à un champ d'olivier à l'ouest.



### ASSEMBLAGE - VINIFICATION

95% Syrah, 5% Grenache.

#### VINIFICATION EN CUVES :

Chaque parcelle récoltée est vinifiée séparément en cuve inox. La vendange est égrappée et foulée puis encuvée par gravité. Avant la fermentation, les raisins macèrent à 7°C pendant environ 4 jours.

Notre vinification est naturelle et traditionnelle. Nous privilégions des macérations longues pour ce vin. Les jus sont écoulés par gravité et bien séparés entre les jus de goutte et les jus de presse.

#### VINIFICATION EN CUVES TRONCONIQUES :

Nous ramassons les raisins en caissettes et les mettons directement dans une chambre froide pendant 2 à 5 jours. L'égrappage, le foulage et l'entonnage sont effectués à la main.

La vinification est naturelle et traditionnelle (28° à 32°C). Les cuves en bois sont décuées par gravité, les jus de goutte et les jus de presse sont séparés minutieusement. Nous privilégions également des macérations longues pour ce vin.

#### ÉLEVAGE :

Chaque jus de goutte de chaque parcelle est élevé séparément. Le jus de goutte est élevé dans des barriques bordelaises et bourguignonnes de 1 vin. La durée totale d'élevage est en moyenne 12 mois.

Le pressurage du marc s'effectue avec un pressoir pneumatique de dernière génération. Les jus qui en sortent sont directement entonnés dans des barriques de 1 vin, de la pressée la plus douce à la plus forte, afin de bien les séparer.

Nous élevons toutes nos presses pendant 12 mois en barriques avant de les réintégrer au jus de goutte pour les collages qui précèdent la mise en bouteilles.

Nous assemblons nos vins au dernier moment, un mois et demi avant la mise en bouteille. Nous laissons ensuite les bouteilles se reposer environ 9 mois avant de les commercialiser.



### DÉGUSTATION

Guillaume de Rouville - St Maurice :

Issu des meilleures parcelles, ce vin arbore une robe d'un pourpre noir.

Il évoque le terroir par son caractère voluptueux et sensuel.

Il dégage des senteurs de mûres et de garrigues.

Impressionnant de concentration - admirable de profondeur, il tapisse le palais de ses tanins soyeux.