RUDE FLORENT

Accords mets et vins

Boeuf Bouilli, Buffet Froid (Charcuterie,salades, viande blanche et rouge,fromage), Chapon sauce forestiére, filet mignon, viande blanche, grillade

Détails

Domaine : RUDE FLORENT
Couleur : Rouge
Effervescent : non
Millesime : 2016
Degrès : 13 %
Viticulture : Raisonnée
Primeur : non
Bio : non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Gamay
Région : Beaujolais
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Brouilly

Dégustation

Robe : Robe rubis, d'intensité moyenne, avec des notes violines sur le disque, limpide et brillante, bonne viscosité, bel aspect.
Nez : Le nez franc net, frais et pimpant évoque les fruits rouges bien mûrs (la fraise des bois, la framboise, la groseille); viennent ensuite quelques touches florales comme la pivoine.
Bouche : Belle bouche à l'attaque relativement pleine et charnue dans laquelle on retrouve ces parfums fruités qui s'expriment avec netteté. A l'évolution c'est plus étoffé avec une matière fine ; les tanins sont présents mais délicats et bien intégrés ; ils soulignent la fin de bouche.
Finale : L'ensemble même avec cette pointe de fermeté reste harmonieux avec du relief; on apprécie ces parfums et sa fraîcheur qui porte le vin jusque sur une finale sur les épices et légèrement réglissée.
Garde : 3 à 6 ans
Température de service : 14° à 17°

Caractéristiques

Terroir : Secteur exposé plein sud, sur des sols essentiellement granitique
Cépage : 100% Gamay
Vendange : Manuelles
Viticulture : Raisonnée, Haute Valeur Environnementale
Vinification : vinification en macération semi carbonique, macération entre 10 et 14 jours

HISTOIRE DU DOMAINE

Je me suis installé avec 7 ha en 2011 à l'âge de 26 ans, après six années d'étude dans le vin au lycée viticole de Saint-Jean d'Ardières à Bel-Air avec un BEPA vigne et vin de 2001 à 2003, BAC PRO Conduite et Gestion de l'Exploitation Agricole de 2003 à 2005 et BTS viticulture-Œnologie de 2005 à 2007) et trois années d'expérience professionnelle dans un domaine viticole (de 2007 à 2010). Mes parents ne travaillent ni l'un ni l'autre dans le milieu viticole. Je tiens cette passion de mon grand-père. Celui-ci m'a transmis ses compétences et son savoir-faire. Il m'a fait connaître la richesse de nos terroirs. A ce jour, mon exploitation possède une belle diversité de crus soit : Brouilly 2,70 ha, Côte de Brouilly 0,95 ha, Morgon 0,30 ha, Régnié 0,57 ha pour un total de 4,52 ha que je vinifie à ma part. J'ai aussi 3,80 ha de Beaujolais villages rouge et 0,59 ha de Beaujolais villages Blanc soit : 4,39 ha dont les récoltes sont vendues en raisins. Dont 2,39 ha déjà renouvelés en vigne large (0,80/2,00 mètres). L'exploitation est en culture raisonnée, fin 2018 le contrôle et passage à la norme HVE 3 (Haute Valeur Environnementale) pour un respect de la nature et des hommes. J'élabore mes vins dans le respect de la nature, avec amour et passion et grâce à un savoir-faire reconnu pour arriver à obtenir des vins de grande qualité. En effet, j'ai été retenu à de nombreux concours :- Brouilly 2012 ensemble de cave médaille Grand Or au concours international des Gamay (cité internationale Lyon) en 2013.- Brouilly 2012 PL 60 hl médaille d'Or au concours international des Gamay (cité internationale Lyon) en 2013.- Régnié 2011 médaille d'Or au concours des deux bouteilles (Villefranche-sur-Saône) en 2014.- Brouilly 2014 médaille de Bronze au concours général agricole (Paris) en 2015.- Brouilly 2014 ensemble de cave et PL 60 hl médaille d'Argent au concours international des Gamay (cité internationale Lyon) en 2015.- Côte de brouilly 2014 et Morgon 2014 médailles de Bronze au concours des grands vins de France (Mâcon) en 2015.- Morgon 2014 Citation au Guide Hachette des vins 2016.- Brouilly 2015 médaille d'Or au concours international des Gamay (cité internationale Lyon) en 2016 et médaille d'argent au concours des deux bouteilles (Villefranche-sur-Saône) en 2016, Guide Hachette des vins 2017, Guide DVE 87/100, Médaille d'or Gilbert et Gaillard 89/100.- Côte de Brouilly 2015 médaille d'argent au concours général agricole (Paris) en 2016, deux étoiles au Guide Hachette des vins 2017, Guide DVE 90/10, Médaille d'or Gilbert et Gaillard 89/100. - Brouilly 2016 : Médaille d'argent au concours des grands vins du Beaujolais 2017, médaille d'argent à l'international des Gamay 2018 et note de 14.5 au Beaujolais aujourd'hui, médaille d'argent Concours des grands vins de France 2018. - Côte de brouilly 2016 : Médaille d'or au concours des grands vins du Beaujolais 2017, médaille d'argent à l'international des Gamay 2017 et note de 16.5 au Beaujolais aujourd'hui, Médaille d'or Concours des grands vins de France 2018. Je serai ravi de vous faire découvrir mes vins et de pouvoir aboutir à un partenariat pendant de longues années.
RUDE Florent Artisan-Vigneron

Plaisirs du vin
Poitiers