Grosjean Vins

Vallée d'Aoste

Par Qombucha

Détails de l'offre



PETITE ARVINE VIGNE ROVETTAZ 2025

Les embruns de fleur d'oranger et de pamplemousse rose s'imposent d'emblée, portés par une pointe fumée caractéristique du cépage, typique de ce coteau de Rovettaz brûlé de soleil. En bouche, l'attaque est franche, presque saline, tendue par une acidité vive qui tranche le gras apporté par l'élevage sur lies : le fruit à chair blanche et l'amande fraîche prennent le relais avec un joli volume, sans jamais alourdir la trame. La finale, longue et minérale, se referme sur une salinité persistante typique des Petite Arvine de haute altitude, laissant deviner un beau potentiel d'évolution sur quelques années.

Couleur

Blanc

Pays

Italie

Région

Vallée d'Aoste

Appellation

Vallée d'Aoste Petite Arvine DOC

Mode de culture

Durable et respectueuse de l'environnement

Cépages

Petite Arvine 100%

Terroir

Cru historique de Rovettaz à Quart, coteau exposé plein sud entre 550 et 700 mètres d'altitude, sol de moraines glaciaires sableuses, climat sec et très ventilé.

Vinification

Vinification en blanc avec des levains sélectionnés issus des propres vignes du domaine.

Élevage

8 mois sur lies, 70% en barriques d'acacia et 30% en barriques de chêne français

Potentiel de garde

A déguster de nos jours à 2033

Service

Servir entre 8 et 10°C.

Degré alcoolique

14 % vol.

Sucres résiduels

<2g/l

Contenance(s) disponibles

75 cl

Bouchage

Liège technique

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Loup de mer en croûte de sel · Spaghetti aux palourdes et à la bottarga · Truite fumée sur blinis de sarrasin

Grosjean Vins

Vallée d'Aoste

Par Qombucha

Détails de l'offre



TORRETTE SUPÉRIEUR VIGNE ROVETTAZ 2024

Framboise écrasée, airelle et une pointe de poivre noir composent un registre aromatique franc et gourmand, sans lourdeur, porté par la fraîcheur du cru Rovettaz. L'attaque en bouche est souple, le Petit Rouge apportant rondeur et velouté, tandis que le quart de Fumin, Cornalin et Prëmetta vient tendre l'ensemble d'une pointe épicée et d'un grain tannique encore juvénile mais déjà poli. Le vin coule avec une buvabilité de montagne, sans jamais sacrifier la précision. La finale, nette et croquante, referme sur une note de fruit rouge frais et une légère amertume de noyau, signature des vins de Quart.

Couleur

Rouge

Pays

Italie

Région

Vallée d'Aoste

Appellation

Vallée d'Aoste Torrette Supérieur DOC

Mode de culture

Durable et respectueuse de l'environnement

Cépages

Petit Rouge 75%, Fumin, Cornalin et Prëmetta 25%

Terroir

Cru historique de Rovettaz à Quart, vieilles vignes d'une trentaine d'années, coteau exposé plein sud entre 550 et 700 mètres d'altitude.

Vinification

Levures indigènes, raisins égrappés, macération pelliculaire de 8 à 10 jours avec remontages trois fois par jour à température contrôlée entre 28 et 30°C.

Élevage

12 mois en foudres de 3’000 litres

Potentiel de garde

A déguster de nos jours à 2030

Service

Déguster à 16°C

Degré alcoolique

13 % vol.

Contenance(s) disponibles

75 cl

Bouchage

Liège technique

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Carbonade valdôtaine mijotée au vin rouge · Tome de montagne affinée et polenta grillée · Civet de chevreuil aux airelles

Grosjean Vins

Vallée d'Aoste

Par Qombucha

Détails de l'offre



PINOT NOIR VIGNE TZERIAT 2024

La fumée, la groseille à maquereau et une note presque gibier ouvrent le bal, trahissant l'altitude du cru Tzeriat et l'âge vénérable des vignes, parmi lesquelles subsiste le rare clone Wadenzwil. La bouche surprend par sa densité, rare pour un Pinot Noir alpin : les tannins sont fins mais présents, portés par un élevage long en tonneau qui donne du gras sans jamais masquer la fraîcheur propre à ce terroir de moraine sablonneuse. L'acidité reste vibrante, presque mentholée, et soutient un fruit noir mûr sans jamais tomber dans la lourdeur. La finale, saline et épicée, s'étire longuement sur des notes de sous-bois et de réglisse noire.

Couleur

Rouge

Pays

Italie

Région

Vallée d'Aoste

Appellation

Vallée d'Aoste Pinot Noir DOC

Mode de culture

Durable et respectueuse de l'environnement

Cépages

Pinot Noir 100%

Terroir

Cru historique de Tzeriat à Quart, amphithéâtre abrupt entre 800 et 900 mètres d'altitude exposé sud/sud-ouest, sol sablo-glaciaire, issu des plus vieilles vignes de Pinot Noir du domaine.

Vinification

Levures indigènes, raisins égrappés, macération pelliculaire de 8 à 10 jours avec remontages trois fois par jour à température contrôlée entre 28 et 30°C.

Élevage

18 mois en tonneaux de 500 litres

Potentiel de garde

A déguster de nos jours à 2034

Service

Déguster à 16°C

Degré alcoolique

13 % vol.

Contenance(s) disponibles

75 cl

Bouchage

Liège technique

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Filet de sanglier aux airelles et châtaignes · Fontine d'alpage fondue et polenta concia · Pigeon rôti sur lit de girolles

Grosjean Vins

Vallée d'Aoste

Par Qombucha

Détails de l'offre



FUMIN VIGNE ROVETTAZ 2025

La mûre sauvage et la ronce côtoient d'emblée des notes de sous-bois et de poivre noir fraîchement moulu, signature aromatique de ce cépage autochtone vendangé en dernier, quand les premières gelées ont déjà affûté la maturité du raisin. La bouche est dense et charpentée, les tannins serrés mais mûrs, enrobés par les douze à quinze mois de barrique française qui donnent du volume sans jamais écraser le fruit noir. Le vin garde malgré tout une tension minérale propre au coteau de Rovettaz, qui empêche toute lourdeur. La finale, longue et tannique, se referme sur une note fumée et épicée, promesse d'une belle garde pour ce rouge de caractère.

Couleur

Rouge

Pays

Italie

Région

Vallée d'Aoste

Appellation

Vallée d'Aoste Fumin DOC

Mode de culture

Durable et respectueuse de l'environnement

Cépages

Fumin 100%

Terroir

Cru historique de Rovettaz à Quart, vieilles vignes de plus de vingt ans, coteau extrêmement pentu exposé plein sud à environ 650 mètres d'altitude, climat sec et très ventilé.

Vinification

Levures indigènes, récolte tardive (fin octobre, début novembre), macération pelliculaire de 30 à 40 jours avec remontages trois fois par jour à température contrôlée.

Élevage

Barrique de chêne français pendant 12 mois, 10% de bois neuf

Potentiel de garde

A déguster de nos jours à 2035+

Service

Déguster à 16°C

Degré alcoolique

13 % vol.

Contenance(s) disponibles

75 cl

Bouchage

Liège technique

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Daube de joue de bœuf au Fumin et aux épices douces · Tome d'alpage affinée 18 mois · Civet de lièvre à la royale