

Nom	Fumin Vigne Rovettaz
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2033
Producteur	Grosjean
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées subtiles, plutôt minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Valle d'Aosta
Cépages	100% fumin
Pourcentage d'alcool	13,50% vol

Description

La Maison Grosjean est installée dans le hameau d'Ollignan, non loin du centre d'Aoste. Elle a été créée en 1969, quand Dauphin Grosjean a décidé de produire ses propres vins et de les présenter à 'L'exposition des vins de la Vallée d'Aoste'. Une initiative qui rencontre immédiatement un immense succès. Ce qui incite Grosjean à développer son domaine avec l'aide de ses enfants Ernaldo, Fernando, Marco, Piergiorgio et Vincent. Aujourd'hui, il possède 7 ha de vignobles. Initialement, on y cultivait le petit rouge local, mais aussi du gamay, du pinot noir et de la petite arvine. Aujourd'hui, on y trouve aussi des cépages autochtones comme du fumin, cornalin, prèmetta et vuillermin.

Grosjean n'applique que des techniques de viticulture écologiques et dès 1975, il n'utilise plus ni insecticides ni pesticides dans ses vignobles. Et il ne tolère que des engrais organiques. Dans l'édition 2009 du célèbre guide des vins 'Gambero Rosso', Grosjean est le tout premier domaine de la vallée d'Aoste à obtenir l'ultime distinction, les 'tre bicchieri' (trois petits verres) pour un vin à base de fumin. Et il a renouvelé cet exploit avec brio, l'année suivante. La petite arvine 2009 du domaine Grosjean a également eu droit à ses 'trois petits verres'.

Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Vignoble Rovettaz sur le flanc gauche de la montagne Dora Baltea. Ce vieux vignoble est exposé au sud avec un sol sablonneux et une très forte pente.
Viticulture	Biologique
Vinification	Vinification en cuve de bois avec des raisins égrappés, sans ajout de levure. Macération pelliculaire de 30/40 jours avec trois remontages par jour à température contrôlée.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	12-15 mois en barriques françaises.
Notes des critiques	jamesuckling.com: 94

