

Nom	Gamay
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Grosjean
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, une bombe de fruit, peu épicé, belle minéralité, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Valle d'Aoste
Cépages	100% gamay
Pourcentage d'alcool	12,50% 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'.

Pur Gamay pour ce vin équilibré, à la robe rubis brillante. Le nez est fruité à foison, la fraise en évidence. La bouche est délicatement intense, souple, avec une bonne fraîcheur et des nuances tanniques délicates. A boire (presque) sans modération.

Servir sur	charcuterie, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de viande et salades, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, fromages doux
Origine	Communes de Quart, Saint Christophe, Villeneuve et Aymavilles - 2 ha - Exposition sud, sud-ouest avec une pente de 50 à 70%. - 600/800 m d'altitude - Sol d'origine glaciaire, meuble, avec une prédominance de sable - Guyot - entre 1972 et 2010
Rendement	50 qt/ha.
Vendange	Mi- septembre.
Vinification	Raisins égrappés, macération pelliculaire pendant 5-6 jours avec trois remontages par jour à une température contrôlée de 27/28 C°.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	7 mois en inox.
Production	15.000 bouteille

