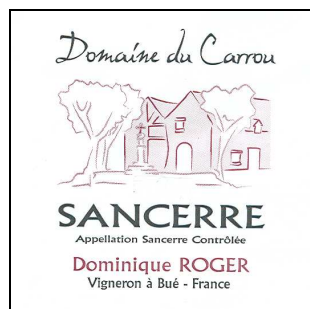


DOMAINE DU CARROU  
Dominique ROGER  
Vigneron  
18300 BUE

## FICHE TECHNIQUE

**SANCERRE ROSE**  
**« DOMAINE DU CARROU »**



### HISTORIQUE :

Le « Carrou », c'est le nom de la petite place qui jouxte les caves du Domaine. Le terme « Carrou » vient du vieux parler Français et signifie : carrefour, lieu de croisement de plusieurs chemins, là où aboutissent plusieurs routes.

### SITUATION DES PARCELLES :

Commune de BUE, parcelle unique à très forte pente (30%) située au plus haut de l'aire d'appellation (300 à 350 m). Ce contexte au climat plus rude, plus frais, implique une maîtrise du rendement sans faille, ce à quoi nous nous appliquons. On est alors dans les conditions idéales pour l'obtention d'un rosé racé, tout en fraîcheur et en élégance.

SUPERFICIE : 1 ha  
AGE DES VIGNES : 17 ans

ENCEPAGEMENT : 100% pinot noir  
RENDEMENT : 50 HL/HA

### TERROIRS :

Terroir de sommet de côte où s'entremêlent plusieurs strates géologiques constituées, en sous-sol, de calcaire dur du Portlandien et en surface, de terre argilo-calcaire et de sols bruns calcimorphes. Ce métissage de terrains apporte au vin une spécificité d'arômes bien marqués.

### METHODES DE CULTURES :

- Travail du sol sur le rang (entre les ceps) et enherbement entre les rangs
- Aucune fumure dans la cadette des vignes du Domaine pour éviter l'excès de rendement d'une jeunesse fouguese.
- Répartition homogène de la végétation et des grappes sur le cep grâce à l'ébourgeonnage très strict pratiqué au printemps (on élimine systématiquement toutes les double pousses mais aussi les rameaux principaux en surnombre pour la maîtrise du rendement). Cette aération de la végétation et des fruits réduit les temps d'humectation et évite les traitements fongicides superflus. Cette démarche vise également à augmenter la « surface foliaire exposée » (à la lumière) qui favorise l'accumulation des sucres dans le raisin par une photosynthèse optimisée. Ce phénomène est renforcé par la hauteur de coupe en vert de la vigne (le rognage) augmentée de 15% par rapport à la « pratique traditionnelle » de l'appellation. Cette méthode comporte un second avantage : elle augmente le temps « d'ombre portée » d'un rang de vigne sur l'autre et protège ainsi la zone des raisins des trop fortes chaleurs.
- Utilisation en parallèle de stations agro-météo sur les parcelles et d'un modèle de risque épidémiologique informatisé permettant d'évaluer la sensibilité de la vigne aux maladies cryptogamiques afin d'éviter là aussi les interventions inutiles
- Récolte manuelle avec tri sévère des grappes ou parties de grappes altérées ou insuffisamment mûres.

### VINIFICATION :

- Pressurage direct très lent de la vendange égrappée pour assurer l'extraction de la couleur. C'est en fait une vinification en vin « gris » selon la méthode traditionnelle Sancerroise, remise au goût du jour. Ce procédé apporte une plus grande finesse au produit par rapport à un rosé de « saignée »
- Fermentation : 3 semaines environ
- Conservation sur lies fines jusqu'en fin d'hiver
- Mise en bouteilles au printemps.

### DEGUSTATION :

Avec le SANCERRE rosé « DOMAINE DU CARROU », c'est la fraîcheur qui ^prédomine. Les senteurs de pollen d'arbres fruitiers et de bonbon Anglais laissent place à des saveurs de groseille, d'abricot et de beurre frais. Vin d'été par excellence, il peut se boire à tout moment de la journée et accompagne avec bonheur les viandes grillées ou charcuteries (même fumées), le saumon fumé et tout menu estival ou exotique.

Tel : 0248541065 - Fax : 0248543877 – Mail : [contact@dominique-roger.fr](mailto:contact@dominique-roger.fr) – Web : [www.dominique-roger.fr](http://www.dominique-roger.fr)