

Un savoir-faire

A la vigne comme au chai, tout est mis en oeuvre, au Château La Rolière, pour produire des vins de qualité.

Conduite de la vigne

Une viticulture raisonnée

Les vignes sont conduites en **enherbement naturel** inter-rangs et en viticulture raisonnée, dans le but d'effectuer un minimum de traitements phytosanitaires.



Vue sur les monts d'Ardèche depuis les vignes

Vendanges manuelles

Les **vendanges** ont généralement lieu entre fin septembre et octobre. Réalisées entièrement à la **main**, les raisins sont ensuite mis en caissette afin de préserver au mieux l'intégrité des baies et faciliter le tri. Les caissettes sont ensuite transportées sur palette, direction le chai...



Les vendanges se font entièrement à la main

Vinification

Le chai

Les **cuves**, en inox et équipées d'un système de maîtrise des températures, sont chargées par gravité après **égrappage** à 100%. La vendange n'est donc pas pompée, sa qualité est ainsi préservée au mieux. La macération dure de 2 à 3 semaines selon les cuvées, en conservant une extraction douce et avec une température contrôlée pour préserver le **fruit**. Puis a lieu le pressurage. La durée d'**élevage** varie ensuite en fonction des cuvées : pendant 18 mois en cuve inox pour les rouges cuvée « tradition », 6 mois pour les blancs et pour les cuvées Maurice Marchal et Onze de cœur, après élevage d'un an en cuve inox, passage en **barrique** pendant 12 à 18 mois.

Filtration puis **mise en bouteille** à la propriété par une unité mobile d'embouteillage. Bouteilles allégées (« Bourgogne caractère » de 400 g.), format 75cl et bouchage liège naturel 45x24.

Suivant la durée du vieillissement en fût, le Brézème peut se boire jeune (un ou deux ans) ou acquérir une

charpente plus solide, une bouche plus ronde et une persistance au palais plus importante.

La récolte est répartie en plusieurs cuves afin d'en sélectionner les meilleures à chaque millésime.



Ici, l'étape du pressurage : une fois la fermentation alcoolique achevée, le marc est envoyé dans le pressoir, pour ne conserver que le jus et écarter les pépins et les pellicules.

Nos cuvées

Tous les ans, nous produisons **quatre vins rouges** distincts 100% Syrah : [Brézème « tradition »](#), [Brézème « Sélection Syrah »](#), [Brézème cuvée « Maurice Marchal »](#), et [Brézème Cuvée « Onze de Cœur »](#), **deux vins blancs** : [« Sélection Viognier »](#) et [« Roussanne-Marsanne »](#), **un vin rosé** de Syrah et Grenache : [Brézème rosé](#), égrappés et pressurés après une courte macération d'une dizaine d'heures. La vinification a été conduite comme pour les blancs, à 16/18 degrés de température et l'élevage a été réalisé sur lies. Tous ces vins bénéficient de l'AOP **Côtes du Rhône Brézème**. Nous produisons également du vin rouge IGP pays de la Drôme, 100% Syrah.



Le chai à barriques pour l'élevage des vins rouges