

Château La Rame



AOP Sainte-Croix-du-Mont

Informations techniques :

Sol & Sous-sol : Sol argilo-calcaire et sous-sol d'huîtres fossilisées

Moyenne d'âge de la vigne : 50 ans **Cépages :** 100% Sémillon

Vendanges : Manuelles par tries successives. Tout le secret de la qualité de nos grands vins liquoreux réside dans le soin apporté à la cueillette. De ce fait, nous engageons une main d'œuvre qualifiée, composée de personnes de la région, qui de générations en générations travaillent pour des propriétés viticoles. A partir d'octobre, procédant par "tries successives", les vendangeurs ne vont cueillir que les raisins atteignant un degré de sur-maturation déterminé, que l'on est accoutumé d'appeler "pourriture noble" parce que attaqué par un champignon "*le botrytis cinerea*" qui résorbe la partie aqueuse du fruit, le grain se dessèche comme un raisin de Corinthe, et ne garde que le suc essentiel.

Vinification : Les raisins sont amenés intacts (sans foulage) au pressoir, au maximum deux heures après la cueillette. Ils subissent un pressurage doux et lent qui libère un jus épais.

Elvage : Après un léger débourage, le moût fermentera 2 à 3 semaines à température thermo-régulée (entre 20 et 23°). Il faudra ensuite 2 années de soins vigilants avant que la récolte ne soit mise en bouteille. Le Château La Rame bénéficie pour partie (environ 50%) d'un vieillissement de 12 à 18 mois en fûts de chêne.

Température de service : entre 8 et 10° c


Commentaires de dégustation : Belle couleur dorée. Au nez: il se distingue par un délicat bouquet, une structure combinant puissance, finesse, intensité aromatique et une palette harmonieuse de saveurs: agrumes, fruits exotiques : ananas, mangue ..., citron confit ..., des notes de fleur d'acacia, de vanille,... En bouche: offrant une impression générale d'harmonie et d'élégance, **Le Château La Rame** se distingue par sa minéralité, sa vivacité, sa très belle acidité qui lui donnent de la fraîcheur et de l'élégance. **Un vin dans l'air du temps avec beaucoup de fraîcheur.**


Accords Mets et vins : Superbe à l'apéritif, idéal sur des coquilles Saint-Jacques, fruits de mers, fricassée de Langoustines, Homards, des poissons en sauces (lotte, le turbot, ...), des viandes blanches : Poulet rôti, ... des plats de la cuisine exotique, des plats épicés, les Dim sums de la cuisine cantonaise, des fromages persillés : roquefort et desserts composés de fruits frais : mangue, ananas, melon, tarte aux fruits, Gratin de Fruits, ...


Potentiel de Garde : de 2 à 20 ans - Agréable à boire sur le fruit dès la 2nde année



La Presse en Parle...

millésime 2016 → 

millésime 2015 → 

millésime 2014 → 

Qualifié de « Pépite » par Terres de Vins suite aux Vendanges Avenue Montaigne.

Classé parmi les Crus Supérieurs dans « les bons rapports qualité-prix » de la nouvelle hiérarchie des liquoreux : « Ch La Rame s'affirme dans un style d'une précision et d'une pureté parfaite, **atteignant le niveau d'un cru classé** » RVF

« La Rame est certainement depuis 20 ans **la propriété la plus régulière pour les liquoreux de la rive droite.** » Bettanne & Desseauve

Noté **16/20 ******* « Ch. La Rame est **indiscutablement, depuis des années, le meilleur des Ste Croix du Mt.** » Le Monde

Les 100 meilleurs : « **Château La Rame** est d'une grande régularité et **rivalise avec les bon crus de Sauternes** » Revue Vin de France

Palmarès & Récompenses : **Coup de cœur guide hachette 2019 & 2018 et 2017** (+ de 20 Coup de Cœur) - **Servi au Diner de Remise du Prix Nobel de la Paix 2012** - Plusieurs **Médailles d'Or** au Concours Agricole de Paris, Bordeaux, Vignerons Indépendants, ... distingué par *Le Guide des Meilleurs Vins de France*-90 points par *Wine Enthusiast USA*- Sélectionné dans la dégustation des **Meilleurs Liquoreux du Monde** -Sélection du Meilleur Sommelier du Monde 1992 : Mr Faure Brac. *Télé Loisirs*