



# M. Chapoutier Domaine de Bila-Haut

Blanc de Collioure lumineux : générosité de fruits à noyau, fraîcheur marine et salinité des s

An error has occurred while processing PictureBox 'pictureBoxProducerLogo':  
The remote server returned an error: (403) Forbidden.



Alcool :14,00 %

Composition: 90% Grenache Gris,  
10% Grenache Blanc



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

schistes sur une trame soyeuse, sculptée par l'élevage en demi-muids et le travail des lies.

## Collioure Chrysopée Blanc 2020

Languedoc-Roussillon, France

### Région et vignobles

Collioure domine la Méditerranée, au nord de la frontière espagnole, et partage ses vertigineux amphithéâtres viticoles avec Banyuls. Les vignes s'accrochent à des terrasses de **schistes** fracturés, souvent en gobelet ; la mécanisation y est quasi impossible et les rendements, modestes par nature. La mer tempère les chaleurs estivales, tandis que la Tramontane assainit les feuillages, concentrant les saveurs et préservant l'acidité—équilibre idéal face à l'ensoleillement. Les blancs s'appuient surtout sur Grenache Blanc et **Grenache Gris**, donnant des vins amples, traversés d'une minéralité saline.

Pour Chrysopée, les raisins proviennent de schistes du Primaire au-dessus de la Côte Vermeille. Les vendanges se font le matin, profitant de la fraîcheur marine. Ce duo roche ancienne/air côtier forge un profil net : fruits à noyau mûrs, iodé en filigrane et longueur cristalline. Dans le Roussillon, Collioure se distingue par ses expositions littorales et sa viticulture en terrasses, parmi les terroirs les plus singuliers du **Sud de la France**.

### Vinification

Assemblage de **90 % Grenache Gris et 10 % Grenache Blanc**. Pressurage de grappes entières, suivi d'un léger débourbage à **12 °C pendant 24 h** pour clarifier sans dépouiller le potentiel aromatique. La fermentation se déroule en **demi-muids** pendant plusieurs semaines, afin de construire la texture tout en préservant la pureté du fruit.

L'élevage se poursuit **six mois en demi-muids**, avec **bâtonnages** durant les deux premiers mois pour remettre les lies en suspension et amplifier le gras de bouche et la longueur. Le boisé reste discret : richesse juste, salinité saillante et toucher soyeux.

### Notes de dégustation

- **Couleur** : robe dorée, intense et brillante.
- **Nez** : abricot et pêche charnus, bouquet floral, souffle marin et pierre chaude.
- **Bouche** : attaque fraîche et saline ; cœur de fruits à noyau ; minéralité de **schiste** ; finale longue, savoureuse, ourlée par les lies.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

An error has occurred while processing PictureBox  
'pictureBoxProducerLogoPage2':  
The remote server returned an error: (403) Forbidden.

# Collioure Chrysopée Blanc 2020



## **Robert Parker (RP) : 93 Points (2020)**

A terrific white blend of 90% Grenache Gris and 10% Grenache Blanc, the 2020 Collioure Chrysopée Blanc comes from the appellation's schist soils, an eastern-facing site, and was made in demi-muids. Scents of honey, caramel, melon, white peach and lime all make appearances on the nose, while the full-bodied, silky-textured palate seems rounder and richer than the 2019, yet still retains tremendous length, with a sense of finesse and elegance. 444 cases produced.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

An error has occurred while processing PictureBox  
'pictureBoxProducerLogoPage2';  
The remote server returned an error: (403) Forbidden.

# Collioure Chrysopée Blanc 2020

## Le saviez-vous ?

Collioure et Banyuls partagent les mêmes terrasses **schisteuses** abruptes ; la pente impose la vendange manuelle. Avec le recul des vins doux naturels, de nombreux domaines valorisent ces parcelles en Collioure tranquille, notamment en blanc.

## Idées d'accords mets-vins

- **Risotto aux coques et safran** : salinité en miroir, texture crémée équilibrée par l'acidité.
- **Poulet rôti citron-thym** : les agrumes et les herbes répondent aux notes florales ; le gras des lies soutient la chair.
- **Turbot grillé au sel** : colonne minérale et richesse mesurée pour ce poisson ferme et délicat.
- **Comté affiné** : mariage entre fruits à noyau et notes lactées ; la finale saline nettoie le palais.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM