Rotem e Mounir Saouma, proprietari della maison de négoce borgognona Lucien Le Moine, sono sbarcati nel 2009 nella Valle del Rodano iniziando la loro avventura con l'acquisizione a Châteauneuf-du-Pape, di 2 ettari di vigneto nel liu-dit Pignan. Successivamente i Saouma hanno continuato ad investire in zona, acquisendo diverse parcelle di terreno tra cui, nel 2011 quella nel liu-dit Les Gres e nel 2012 la vigna Les Serres. La loro cantina ha sede in un domaine a Sérignan du Comtat nei pressi di Orange, dove producono i loro vini. Attualmente Mounir e Rotem Saouma hanno in proprietà 6,07 ettari utili a produrre l'AOC Châteauneuf-du-Pape e 8,9 ettari per la produzione dell'AOC Côtes du Rhône-Villages. In vigna, la filosofia aziendale dei Souma è quella di fare un'attenta selezione dei terreni così che questi siano in grado di trasmettere appieno le singole peculiarità pedoclimatiche ai loro vini. Un esempio è rappresentato dalla vigna di loro proprietà nel lieu-dit Les Gres, impiantata a Grenache nel 1921, dove la struttura del terreno trasmette alle uve prodotte una spiccata complessità e mineralità. Altrettanta cura e meticolosità viene praticata in cantina.

Inopia Blanc

Varietà Grenache Blanc, Roussane, Marsanne, Clairette, Viognier.

Vigneti In vigna, la filosofia aziendale di Rotem e Mounir Saouma è quella di fare un'attenta selezione dei terreni così che questi siano in grado di trasmettere appieno le singole peculiarità pedoclimatiche ai loro vini. I Saouma, nel 2011, hanno acquistato nei pressi di Orange la proprietà che oggi è utilizzata per produrre i vini INOPIA: la composizione del terreno utilizzato per produrre l'Inopia Blanc è prevalentemente argillosa caratterizzata dalla presenza di piccoli sassi di origine fluviale detti "Grès" che mantengono l'umidità ed al contempo forniscono abbondanza di elementi minerali.

Vinificazione Dopo la fermentazione, l'affinamento si protrae per circa 18 mesi. L'Inopia Blanc non subisce chiarifiche e filtraggio alcuno.

Caratteristiche Il nome di questo vino deriva dall'aspetto arido della terra dove viene prodotto: INOPIA, termine latino, significa infatti "fatto dal nulla". Al naso è intensamente profumato e caratterizzato da sentori di agrumi, ma anche una nota quasi salata. Vino dalla profonda intensità.