Vin jaune 2011

GEOGRAPHIE ET TERROIR

Reculée du val de Vallière, coteau face à Montaigu, exposition sud.
Marnes feuilletées bleues noires argilo-calcaires en ardoises issues du lias.

CULTURE

Vignoble en biodynamie, contrôle et certification par Demeter France depuis 2003 : utilisation bouse de corne (500P), silice (501) et traitements à base de tisanes de plantes. Cette culture permet de conserver les levures indigènes favorisant authenticité et pureté des vins. Vendanges exclusivement manuelles avec tri à la vigne et transport rapide en petite caisse pour ne pas blesser les raisins et utiliser ainsi peu de s02 au cours de la vinification.

Cépage : exclusivement à base de Savagnin avec un rendement à 30Hl/Ha afin de maintenir l'équilibre naturel du vin.

VINIFICATION

Fermentation et vieillissement en pièces de chênes durant 7ans sous voile dans nos vieilles caves du XIIIième siècle, sans ouillage, ni soutirage. Pas de levurage, pas de chaptalisation, ni aucun additif œnologique. Après un tri sélectif seul 1 tonneau sur 3 deviendra du Vin Jaune et sera mis en bouteille spéciale de 62cl résultat de la perte d'1L de vin à la fin du vieillissement sous- bois. Mis en bouteille selon le calendrier lunaire (jour racine) et bouchage avec du liège naturel marqué au feu.

CARACTERE DU MILLESIME ET DEGUSTATION

2011 : beau temps toute l'année, favorable à la culture de la vigne.
Millésime précoce et généreux.
Alcool : 12.5%
SO2 total : 27mg/L
Vendangé du 20 au 23/09/2011

Dégustation : Robe or dorée, nez fin et puissant de fruits secs (noix) et agrumes.
Bouche puissante et élégante, vin racé où l'on retrouve la noix avec des notes épicées sur une belle longueur.

Servir à 16°c débouché jusqu'à 24H avant ou passer en carafe, ce vin blanc puissant accompagnera, poissons de mer, viandes relevées avec sauce blanche, champignons sauces épicées et fromages de caractère, voire sur une cuisine exotique.
Vin de grande garde