



Vin jaune 2009

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 SO₂ au cours de la vinification.

Cépage : exclusivement à base de Savagnin avec un rendement à 24Hl/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 XIII^{ème} 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

2009 : après un printemps très pluvieux, et une floraison difficile, l'été a été chaud et grosse chaleur en septembre. Beaucoup de mildiou fin juin qui nous causé beaucoup de difficultés. Mais heureusement les vignes deviennent résistantes...

Le retard a été rattrapé et les vendanges ont débutées à la mi- septembre.

Alcool : 12%

SO₂ total : <20mg/L

Vendangé les 26 et 27/09/2016

Dégustation : robe rouge clair, nez marqué par les petits fruits rouges et une note animale. Tout le fruit du Poulsard s'exprime ici, un vin très pur et nature.

A déguster légèrement frais sur des entrées, charcuteries fumés, viandes rôties ou grillées .

