

Cuvée « Léandre » 2018

GEOGRAPHIE ET TERROIR

Vignoble situé dans la reculée du Val de Sorne (coteau sud de Montaigu)
Exposition sud, sur une terre calcaire à gryphées du Sinémurien (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.

Cépages : cuvée issue de la complantation de 11 vieux cépages existants avant les AOC du temps de notre grand père Léandre : Trousseau, Poulsard, Pinot Noir de Bourgogne, Pinot Noir du Jura, Pinotin, Gamay Noir, Gamay teinturier, Gamay Blanc, Petit Béclan, Argan, Enfariné. Chaque cépage apporte ses qualités pour une harmonie générale qui rappelle les vins anciens. Rendement d'environ 25Hl/Ha afin de maintenir l'équilibre naturel du vin.

VINIFICATION

Cuaison de tous les cépages ensemble pendant 1 mois (un cycle lunaire) avec levures indigènes, pas de chaptalisation, ni aucun additif œnologique. Egrappage sans pompage, élevage en cuve « œuf sans SO2 rajouté pendant 10 mois. Pas de filtration et mis en bouteille sans SO2 par gravité selon le calendrier lunaire, un jour fruit, et bouchage avec du liège naturel marqué au feu.

CARACTERE DU MILLESIME ET DEGUSTATION

2018 : la récolte a été précoce superbe et généreuse. Les marnes argileuses ont sans SO2 gardé de l'humidité et de la fraîcheur dans les sols, l'été chaud et sec a favorisé une belle maturité

Alcool : 13%

SO2 total : 7mg/L

Vendangé le 13/09/2018

Dégustation : robe rouge cerise foncée, arômes complexes de fruits rouges, avec quelques notes de sous-bois. Bonne puissance en bouche avec une évolution fruitée et tannique. Déguster à 16°C avec viandes bovines, terrine et fromage

Garde : 5ans

