



POULSARD 2019

GEOGRAPHIE ET TERROIR

Reculée du val de Vallière, coteau face à Montaigu, exposition sud-est
Terres calcaires 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. Vendanges exclusivement manuelles avec tri à la vigne et transport rapide en petite caisse pour ne pas blesser les raisins et vinifier sans SO₂.

Cépage : Poulsard avec un rendement limité entre 35HL afin de maintenir l'équilibre naturel du vin. Vendanges en plusieurs passages avec tri sévère à la vigne. Nous obtenons ainsi un vin fruité et élégant.

VINIFICATION

Traditionnelle en rouge : égrappage sans pompage. Cuvaision avec pigeage durant 15 jours. Pied de cuve avec des levures indigènes, pas de chaptalisation, ni aucun additif œnologique. Vieillessement pendant 7 mois en pièces de chêne sans SO₂ rajouté. Pas de filtration et mis en bouteille par gravité sans SO₂ rajouté selon le calendrier lunaire, un jour « fruit » et bouchage avec liège naturel marqué au feu.

CARACTERE DU MILLESIME ET DEGUSTATION

2019 : l'automne et l'hiver ont été plutôt chaud et sec, la pousse a été rapide mais gel tardif (14/04 et 07/05), grêles en juin et juillet et épisode caniculaire sur juin et juillet ont tout ralenti. Récolte hétérogène mais de grande qualité en raison de l'ensoleillement de l'été.

Alcool : 13%

SO₂ total : 12mg/L

Vendangé le 15 /09/2019

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 .