

Cuvée « Léandre » 2020

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 14 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, Gueuche, Peloursin et Mondeuse. 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

Cuvaison 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

2020 : le printemps est entre pluie et beau temps, les vignes sont belles jusqu'en juillet où le manque d'eau sèche les grappes. Beaucoup de pertes sur le Poulsard, les autres cépages résistent bien. Pas de maladies, belle récolte à nouveau précoce

Alcool : 13%

SO₂ total : <20mg/L

Vendangé le 1/09/2020

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

