

GAMAY BLANC 2022

« En Tappe 22 »

GEOGRAPHIE ET TERROIR

Sélection parcellaire du Lieu dit « en Tappe », exposé soleil levant sur la reculée du val de Vallière à Montaigu. Excellente terre à chardonnay, sur des marnes bleues 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 vinification sans SO₂.

Cépage : ancienne souche de Chardonnay de sélection massale appelée « gamay blanc » autour de Lons Le Saunier. Haute densité, 10000 pieds/Ha, taille courte (en guyot poussard), rendement limité . Vendange à pleine maturité

VINIFICATION

Pressurage lent ; fermentation et élevage pendant 18 mois en barrique avec ouillage très régulier .

Mis en bouteille un jour « fleur » selon le calendrier lunaire sans filtration et bouchage avec liège naturel marqué au feu.

CARACTERE DU MILLESIME ET DEGUSTATION

2022 : année particulièrement chaude et sèche, avec quelques pluies bienfaitrices fin août, belle vendange qualitative, toujours précoce sans aléas climatiques violents quelques gouttes de pluie autour du 15/08 ont favorisées la maturité des grappes

Alcool : 13,5%

SO₂ total :28mg/L

Vendangé le 13/09/2022

Dégustation : robe or pale, nez évoquant toute la finesse et l'élégance du Chardonnay. Bouche ample et fruitée, et intense.

A déguster légèrement frais (10-12°C) en apéritif, poissons et volailles .

