

Sauvignon VDF

Éric Louis

Récolte 2023 : une bonne gorgée d'optimisme !

L'été 2023 se classe dans le Top 4 des étés les plus chauds depuis 1900. Nous avons eu la chance d'avoir de petites pluies providentielles à des moments stratégiques (fleur, véraison, veille de la maturation). Ces apports bien que faibles soient-ils, ont permis d'alimenter correctement la vigne. La vendange 2023 a été «hors norme» tant les conditions ont été optimales : de beaux rendements, un bel état sanitaire... Dans la mesure où l'état sanitaire ne laissait rien craindre et que les maturités étaient assez hétérogènes entre parcelles, nous avons choisi LE moment ultime, LE moment parfait où s'alignaient acidité, sucrosité, maturité, goût de raisin et absence de notes végétales.



Cépage : 100% sauvignon blanc.



Terroir & vignoble : ce sauvignon blanc, cépage roi de notre région, est issu d'un terroir argilo-calcaire.



Vinification : sitôt vendangés, les raisins sont acheminés au chai pour être pressés lentement. Une fois décantés, les jus sont séparés de leurs impuretés par un soutirage. Intervient ensuite la fermentation qui s'étend sur 4 à 8 semaines en cuves thermorégulées entre 16°C et 21°C.

Élevage : le vin est élevé sur lies fines en cuves inertées sous azote jusqu'au printemps, avant d'être mis en bouteilles.



Dégustation : un sauvignon à l'état pur ...

D'une belle couleur or pâle aux reflets émeraude, ce vin présente un joli nez frais et fruité. C'est un vin charmeur qui dénote une belle fraîcheur aux arômes de fruit de la passion avec une trame fine.



Service : entre 10°C et 12°C

Accords mets & vins : voici un bel apéritif ou un vin pour toutes occasions ! Sa minéralité fera un bel écho au fumé du saumon.

Potentiel de garde : 3 ans selon les millésimes.

