



Muscadet Sèvre-et-Maine AOC

Clos de la Févrie 2020



Cette cuvée est le résultat d'une démarche volontaire au sein d'un groupe informel de vigneronnants « Les Affranchis ». L'objectif, simple mais ambitieux, pour l'élaboration de cette cuvée est la recherche optimale de la qualité. Celle-ci commence d'abord par un travail à la vigne selon les règles de l'Agriculture Biologique et les principes de la Biodynamie. Un travail de réflexion et de recherche est donc fait et surtout mis en application.

En ce qui concerne le « Clos de la Févrie », les premiers éléments pris en compte ont d'abord été le choix du terroir et l'origine des plants.

Ensuite au niveau du travail de la vigne, l'application de méthodes connues et reconnues a été effectuée.

Eléments de départ :

Terroir : Sol silico-argileux, caillouteux, chaud et peu profond

Sous-sol : Orthogneiss

Plants : Sélection de vieilles vignes de Melon de Bourgogne

Travail à la vigne : Selon les règles de l'Agriculture Biologique et Biodynamique.

Taille courte : baguette à 8 yeux

Travail du sol : 4 façons

Vinification : Léger débourbage, levures indigènes, fermentation longue (21 jours), élevage sur lies de fermentation 6 mois en cuve béton souterraine.

Production : Le Clos de la Févrie 2020 est certifié Demeter ainsi que AB.

Pouilly Fumé « Majuscule »

Domaine Dubost



Cépage : 100% Sauvignon

Superficie en production : 20.5ares

Densité : 6900 pieds/ha

Age Moyen des vignes : 35 ans

Terroirs : Argile à Silex (100%)

Vendanges : manuelles le 12 septembre 2018

Vinification et élevage : pressurage à basse pression (presseur pneumatique) en vendange entière (50%) et entièrement égrappée après macération pelliculaire de 24h (50%). Stabulation à froid pendant 48h. Débourageage. Fermentation alcoolique en barriques neuves de 500L avec levures sélectionnées (50%) et levures indigènes (50%) et contrôle des températures. Elevage sur lies fines pendant 12 mois avec bâtonnages réguliers. Fermentation malolactique spontanée (50%). 1 soutirage. Non filtré, non collé.

Marielle Michot exploite depuis quelques années son propre Domaine et propose à la vente deux cuvées de Pouilly-Fumé.

Ses 3 hectares de vignes sont situés sur la commune de Saint-Andelain dans le canton de Pouilly-sur-Loire.

L'ensemble du vignoble a une superficie d'environ 3 hectares, il comprend des sols argileux avec des marnes Kimeridgiennes, des calcaires et des silex typiques du vignoble du Pouilly-Fumé.

Marielle Michot défend une viticulture durable et raisonnée. La vendange est mécanique et elle utilise un presseur pneumatique. Après fermentation alcoolique, elle élève ses vins sur lies fines avec des bâtonnages réguliers.

Saint Nicolas de Bourgueil « Eclipse n° 12»

Domaine Frédéric Mabileau

Une cuvée que nous ne dévoilons pas tous les ans, la plus dense et la plus noble du Eclipse n° 12 2015



Une cuvée que nous ne dévoilons pas tous les ans, la plus dense et la plus noble du domaine.

Des raisins issus des plus belles parcelles situées sur le coteau, des vinifications et élevages maîtrisés en fûts neufs domptent sa puissance.

Le Vignoble

Appellation: Saint Nicolas de Bourgueil

Superficie: 2 ha

Terroir: argilo calcaire

Encépagement: Cabernet Franc

Age moyen des vignes: 58 ans et plus

Densité de plantation: 5000 pieds / hectare

Culture: Biologique / En conversion biodynamique

Rendement: 37 hl / ha

Vendanges: Manuelles

Vinification

Égrappage: Oui

Tri: Oui

Macération: 25 jours en demi-muids neuf de 600L,
(Vinification intintégrale)

Levures indigènes

Fermentation Alcoolique et malolactique en demi-muids

Élevage: 22 mois

Production moyenne 8000 bouteilles

Vol 13 %