

Pétillant Originel 2014 Montlouis sur Loire

L'AOC Montlouis sur Loire est située en amont de Tours, au point de rencontre des vallées de la Loire et du Cher. Elle se répartit sur 3 communes, Montlouis sur Loire, Saint Martin le Beau et Lussault sur Loire, et présente une superficie totale d'environ 400 hectares.

Notre domaine est répartit sur 11 ha en Montlouis et 3ha en Touraine.
Toutes les vignes se situent sur Saint Martin le Beau.

Le millésime 2014 en 2 mots :

Après un printemps et été pluvieux et froid.

Le mois de septembre chaud et ensoleillé a permis aux raisins d'atteindre une très bonne maturité et un bon état sanitaire.
Le millésime 2014 se caractérise par des vins blancs riches, avec une belle tension et des rouges sur le fruit avec une grosse structure tannique et des couleurs soutenues.

Viticulture

Cépage : Chenin Blanc (Pineau de Loire)

Superficie du domaine en Montlouis : 11ha

Superficie de la parcelle : 3ha

Mode de Culture : AB certifié par Ecocert.

Climat : continentale sous influence océanique.

Densité : 6500 pieds / hectare

Age des vignes : 40 ans

Rendements : 40hl/ha

Taille : guyot

Vendanges : manuelles avec tris successifs

Sols : Argilo calcaire

Vinification et Elevage

Fermentation / Elevage : Vins fermentés et vinifiés en cuve inox

6 mois de fermentation avant la mise en bouteille.

Un vin pétillant naturel est comme son nom l'indique un vin effervescent, dont la prise de mousse en bouteille est réalisée par la souche de levure qui a initié la fermentation alcoolique, contrairement à un Champagne ou un Crémant où l'on rajoute une levure exogène lors de la mise en bouteilles.

Lors de la vendange, le degré alcoolique avoisine les 12.6% vol.

Le moût est fermenté à basse température en cuve inox.

Ensuite, le vin est mis en bouteilles alors qu'il reste encore 13 grammes de sucre. La prise de mousse est l'étape durant laquelle les levures indigènes du raisin vont continuer à consommer le sucre résiduel tout en dégageant du gaz carbonique.

Les bouteilles reposent alors minimum 28 mois sur lattes, puis elles sont dégorgées et muselées sans adjonction de liqueur.

Sucres résiduels : 0 gramme / litre

Degrés alcoolique : 12.6 %/vol.

Acidité totale : 5.4 g / H₂SO₄

Mise en bouteille : Mai 2015

Nombre de Bouteilles produite pour cette cuvée : 20 000 bouteilles

Potentiel de garde : 4 ans



Xavier WEISSKOPF – Le Rocher des Violettes – 34 rue de la roche – 37150 Dierre – 02 47 23 52 08 –
xavier.weisskopf@hotmail.com – www.lerocherdesviolettes.com