

# « Conduite de vigne et Vinification vin blanc »



*Muriel et Thierry TINKA*

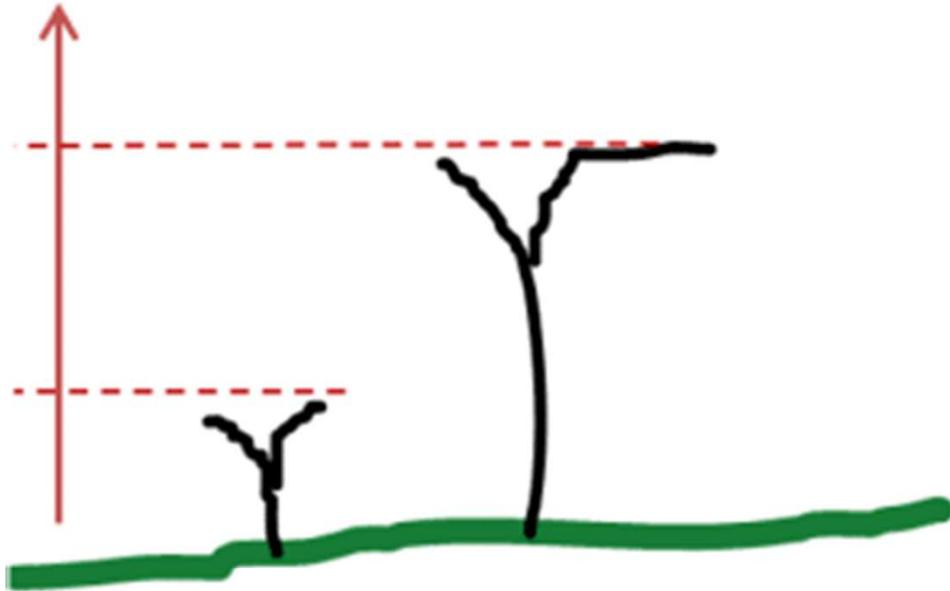
*Vendredi 20 Janvier 2023*



**Conduite de vigne, comprendre les différents paysages**



Si vous observez une parcelle de vignes, vous allez peut-être remarquer que la vigne peut être au niveau du sol, ou bien plutôt conduite en hauteur.



Lorsqu'elle est haute, il faut généralement la guider à l'aide de fils, pour lever sa végétation : c'est le principe du PALISSAGE.

? Mais pourquoi choisir de conduire la vigne en hauteur, ou au ras du sol ?

Et bien, retenez que le choix de la hauteur de vigne est d'abord lié à la TEMPÉRATURE. ?

En effet : Le sol réfléchit la chaleur et joue un rôle d'accumulateur thermique.

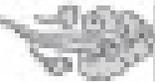
Par conséquent, au ras du sol ... il fait plus chaud !

Or, certaines vignes ont besoin d'une grande quantité de chaleur pour parvenir à maturité. C'est le cas des cépages tardifs. La conduite BASSE est donc plus classique dans les climats CHAUDS.

(Mais s'il fait vraiment très chaud, alors on remonte la vigne pour rechercher la fraîcheur!)

Sous un climat frais , il fait aussi plus froid au niveau du sol.

Par conséquent, si vous êtes dans une région dans laquelle le GEL représente un risque pour la vigne, alors la conduite HAUTE est souvent privilégiée.

		<p><b>Sous un climat frais, humide :</b> on conduit généralement la vigne en hauteur (pour réduire les risques de gels, favoriser la circulation de l'air)</p>	
		<p><b>Sous un climat chaud, sec :</b> on conduit traditionnellement la vigne plus près du sol (pour favoriser la maturité de nos cépages tardifs), et retenir l'humidité</p>	
		<p><b>Sous un climat très chaud :</b> On a tendance à remonter la vigne pour éviter les risques d'échaudage, puisque c'est au niveau du sol qu'il fait le plus chaud</p>	
		<p><b>Sous un climat venteux :</b> On privilégie les conduite au ras du sol pour réduire la prise au vent</p>	

Blog :Le vin pas à pas

Les **limites techniquement raisonnables pour cultiver** la vigne vont du niveau de la mer jusqu'à environ 780 m d'altitude, bien qu'il y ait des vignobles qui atteignent jusqu'à 1200m .

**La limite thermique** qui permet la bonne maturation du raisin n'est pas facile à déterminer mais les températures doivent dépasser au moins **18°C à partir la véraison**. Les besoins moyen de chaleur pour les variétés viticoles sont autour de 2900°C à 3100°C (somme des températures moyennes mensuelles pendant un an).

## Orientation des rangs

Le choix de l'orientation des rangs d'une parcelle dépend :

■ de la topographie du terrain :

- lorsque la pente est inférieure à 10 % la plantation se fait dans le sens de la pente
- lorsque la pente est forte (10-20 %) les vignes sont établies selon les courbes de niveau
- au-delà de 20 %, les vignes peuvent être disposées en hélice autour de la colline ou en terrasses

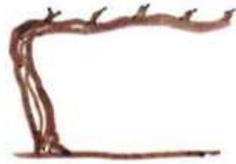
■ de la parcelle : la plantation se fait dans le sens de la plus grande longueur de parcelle pour faciliter la mécanisation ; s'il existe des risques d'érosion, d'autres solutions peuvent être adoptées

■ de l'ensoleillement : la meilleure activité physiologique du feuillage est obtenue pour des rangs orientés Nord-Sud ou Nord/Ouest - Sud/Est

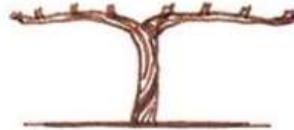
En tenant compte des éléments précédents, il faut se rapprocher de l'orientation Nord-Sud qui capte le plus d'éclaircissement.



## COMMON VINE TRAINING METHODS



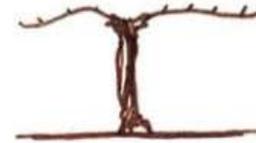
*single cordon*



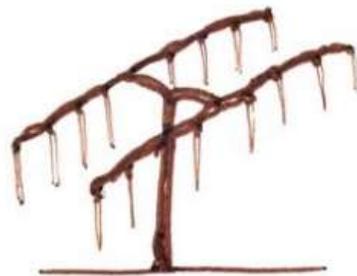
*double cordon*



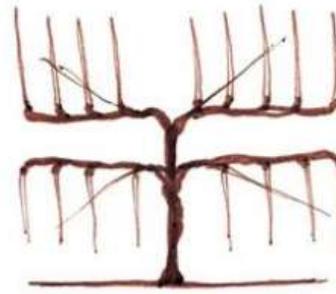
*single guyot*



*double guyot*



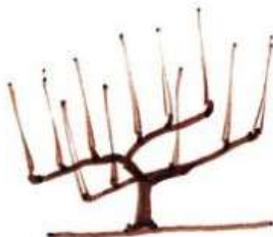
*geneva double curtain*



*scott henry*



*pergola*



*lyre*



*goblet / head*



*basket / kouloura*

## La conduite en gobelet (Espagne ,sud de la France)



Adaptée aux régions  
sèches et venteuses ,  
effet parasol



La taille en gobelet est une taille courte, héritée des Romains, très répandue en Languedoc jusque dans les années 1970, puis délaissée progressivement car peu compatible avec la mécanisation de la vendange. La taille en gobelet donne à la souche un aspect de « cône retourné », avec de nombreuses variantes (nombre de bras, angle d'ouverture, ramification) (1).

La disposition en gobelet a plusieurs effets positifs sur la physiologie de la vigne et les caractéristiques du raisin :

- Circulation plus directe de la sève du vieux bois vers les sarments. En cas de forte chaleur, la sève atteint mieux le bout du bois par rapport à une vigne qui serait sur fil de fer (2). Le gobelet permet de maintenir une production de raisin de qualité en situation de stress hydrique excessif (3).
- Absence de contact entre les baies et meilleure circulation de l'air (4).
- Faible surface foliaire, donc évapotranspiration réduite et diminution des besoins en eau.
- Ombrage des baies par la structure du gobelet produisant une protection contre les brûlures.
- Absence de fils de palissage, donc entretien mécanique du sol plus simple (voire passage d'animaux ?)

Bonne résistance globale au vent et à la sécheresse

## Gobelet sur échalas terroir de Cote Rotie, Condrieu...

- Très forte densité 5 a12000 pieds hectare
- Adapté aux fortes pentes et terrasses
- peu mécanisable

*Le Vignoble du Domaine Duclaux : 5.8 Ha*



## La conduite palissée taille en Guyot



La taille guyot est une taille plus productive, car on ne garde que des bourgeons fructifères. C'est une taille très pratique car on peut choisir de produire beaucoup ou peu en fonction de la longueur de la baguette qu'on laisse et donc du nombre de bourgeons.

C'est une taille mixte sur une charpente courte. 1 ou 2 lattes plus un ou 2 coursons à 2 yeux

Très utilisée en charentes , bordelais ....

## La conduite palissée , taille en cordon de Royat



- les grappes sont étalées et profitent de l'aération, de l'ensoleillement et des traitements
- la taille en Cordon de Royat est une taille qualitative par limitation du rendement (-20 à 30%) et de la vigueur
- le Cordon de Royat permet d'obtenir des stades et des maturités homogènes
- en cordon de Royat, la prétaille est mécanisable et la récolte est facile à la machine à vendanger

## taille en cordon haut



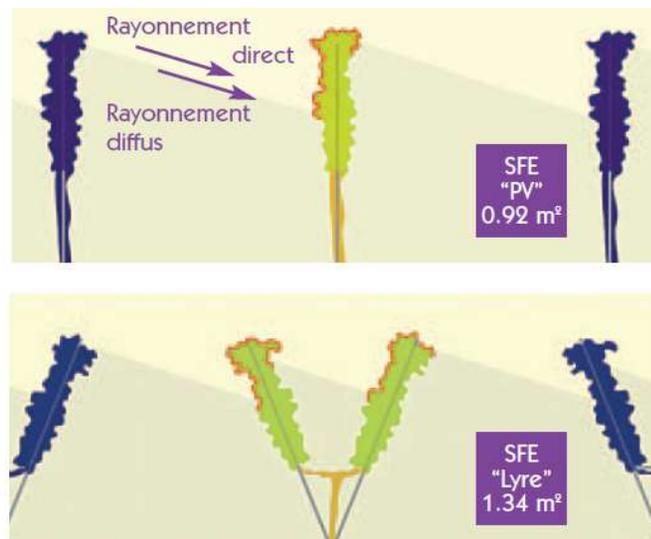
- Prétaillage mécanique
- Port libre : buisson
- Grappes protégées du soleil
- 30 a 40% d'économie de main d'œuvre
- Adaptée aux vignes larges (charentes)

## La conduite en Lyre



Meilleure maturité des raisins avec une faible densité de pied





## En lyre ou en U

Cette taille haute est similaire à celle à double cordon sauf que les 2 bras sont perpendiculaires au rang. C'est la seule taille sur vignes larges qui permette d'obtenir de bons résultats. Elle tire son nom de ses deux axes de palissage qui forment une lyre. Les deux bras portent soit des coursons, soit de longs bois, dont les rameaux sont palissés. Ce système de formation offre de nombreux avantages, notamment une meilleure aération, une meilleure pénétration de la lumière du soleil et l'ombrage du raisin. Cependant, son installation nécessite plus d'efforts. On la rencontre dans les Hautes-Côtes-de-Beaune, le Jura, etc.

## Conduite en pergola



Elle permet d'élever la végétation au dessus des nappes de gel et de l'humidité propice aux maladie, de mieux tolérer l'enherbement, de laisser les grappes descendre par gravité et d'éviter à la fois l'entassement végétal et la brulure du soleil, d'éviter l'accolage et le rognage. Très présente en Italie et pour les raisins de table



Geneva Double Curtain

# Exemple d'autres modes de conduite

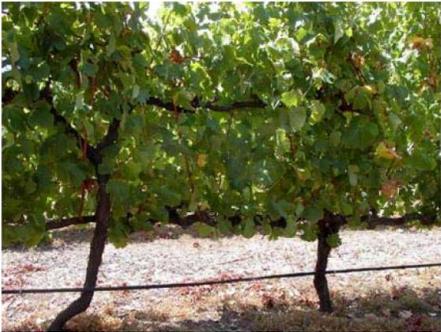
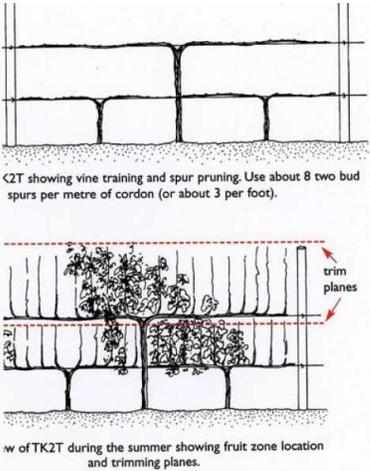


Photo 3 - TK2T sur Sémillon, Wasse Felix, Margaret River, Australie  
 ← Fig. 3 - Schéma du TK2T. De M. Mollah, op. cit.



Agroforesterie

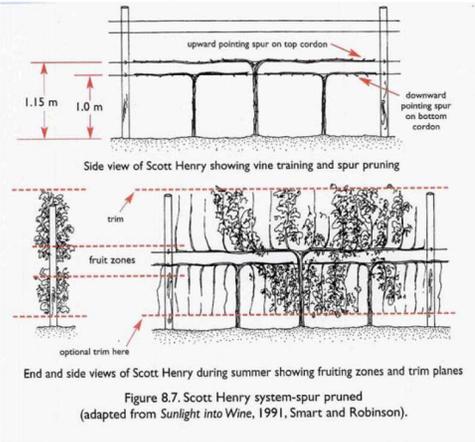


Fig. 2 - Schéma du "Smart-Henry". De M. Mollah, op. cit.



Photo 1 - Scott Henry sur Syrah, Juniper Estate, Margaret River, Australie



Photo 2 - Smart Dyson, Brown Brothers, King Valley, Australie, côté Est.

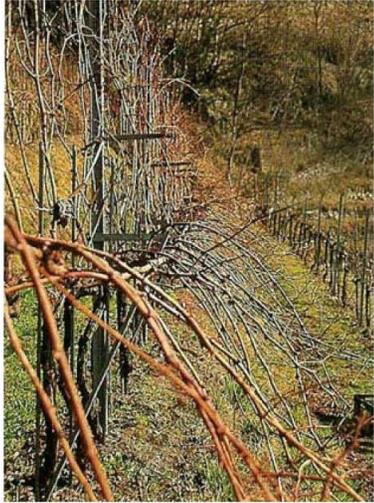


Photo 4 - Système à talus à Changins

## Les incroyables vignobles de Lanzarote



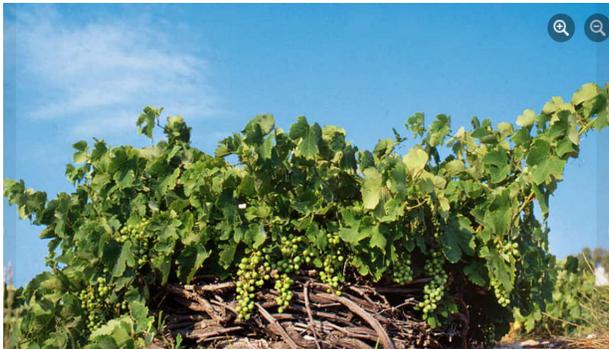
Confrontés à des conditions climatiques défavorables et à des sols stériles en surface, les habitants de l'île volcanique de Lanzarote ont mis au point il y a près de 300 ans un ingénieux système de culture de la vigne permettant notamment de pallier le manque de précipitations



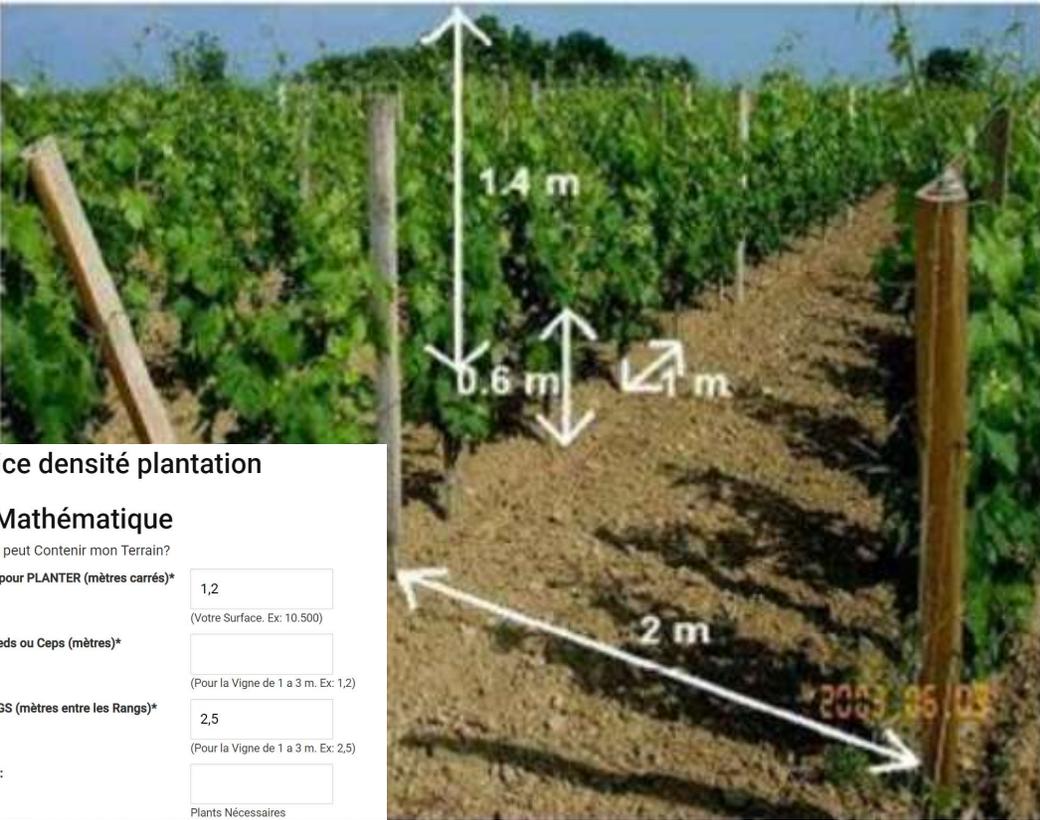
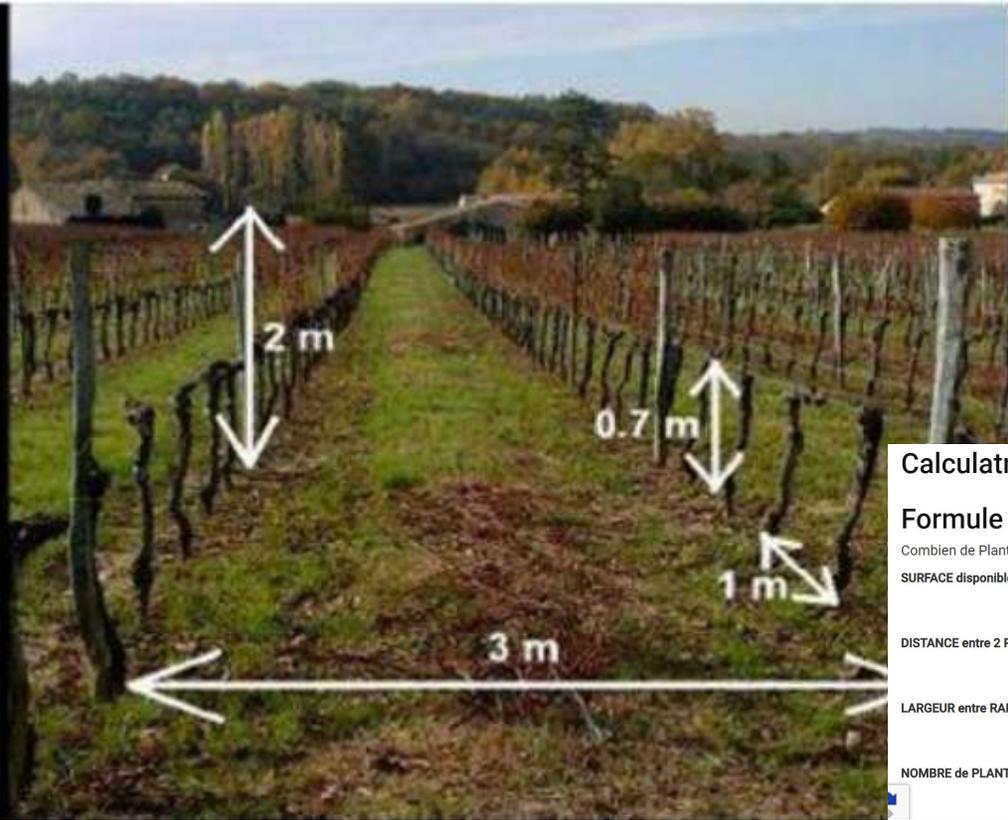
Et pour se protéger contre le vent :  
De plus, les locaux ont construit de petits murs pour protéger les plantes des alizés.  
La protection typique est en demi-cercle mais vous pouvez aussi trouver des murs droits qui facilitent la récolte faite à la main.

## Santorin et le Vinsanto

C'est une conduite traditionnelle de la vigne en Grèce, pratiquée sur les pentes du mont Santorin (roches volcaniques friables, absence de matière organique, grande profondeur de sol, peu de réserves hydriques). Aussi appelés "Kouloura" ou "Vignes en Paniers", il s'agit d'un tressage d'au moins 2 rameaux autour du cep, en prolongement de la baguette de l'année précédente et ce de manière perpétuelle. Les intérêts immédiats d'une telle technique sont la résistance au vent (de par leur disposition à ras de sol), la protection des raisins du soleil direct, et la conservation d'une zone de fraîcheur au pied de chaque cep



# Influence des différentes densités de plantation sur la qualité des vins.



**Calculatrice densité plantation**

**Formule Mathématique**  
Combien de Plants peut Contenir mon Terrain?

SURFACE disponible pour PLANTER (mètres carrés)\*   
(Votre Surface. Ex: 10.500)

DISTANCE entre 2 Pieds ou Ceps (mètres)\*   
(Pour la Vigne de 1 à 3 m. Ex: 1,2)

LARGEUR entre RANGS (mètres entre les Rangs)\*   
(Pour la Vigne de 1 à 3 m. Ex: 2,5)

NOMBRE de PLANTS:   
Plants Nécessaires

**Le nombre de ceps** par hectare est un paramètre très important dans la conception de la plantation. **Le coût de la plantation et sa rentabilité** (tant en Kg qu'en qualité des raisins) sont directement liés à la densité de plantation.

1. **Production:** Il existe des différences considérables entre les productions des parcelles de leur densité. On observe les plus importantes productions avec la densité de 3000 ceps/Ha et les plus faibles avec la densité de 2000 ceps/Ha. La densité de 2000 ceps/Ha a obtenu un comportement productif inférieur et une plus grande irrégularité des paramètres de qualité du vin. Le poids moyen de la grappe est supérieur pour la densité de 3000 ceps/Ha. La densité de 3000 ceps/Ha a obtenu le meilleur équilibre entre production et paramètres de qualité.

2. **Le degré alcoolique probable:** Les densités plus élevées ont tendance à présenter un plus haut degré d'alcool que les plus faibles.

3. **Acidité totale:** L'acidité totale la plus faible correspondait à la densité de 3000 ceps/Ha et la plus forte à la densité de 2000 ceps/Ha.

4. **PH:** Les variations du pH sont très faibles et ne sont pas statistiquement représentatives. La tendance montra une plus grande rapidité de maturation pour les densités plus élevées.

5. **Polyphénols:** Pour la densité de 2000 ceps/Ha il y eut une plus grande variabilité que pour la densité de 3000 ceps/Ha où le contenu fut plus régulier.

6. **Anthocyanes:** Ils suivent le même modèle que les polyphénols, leur contenu est plus régulier pour la densité de 3000 ceps/Ha.

7. **L'équilibre production / vigueur** atteint son point optimal entre les densités de 3000 et 4000 ceps/Ha. La densité de 4000 ceps/Ha obtint de légers avantages sur quelques paramètres qualitatifs des vins.

Mais d'autres facteurs, tels que les équilibres physiologiques et le climat, sont plus déterminants et parfois rendement et qualité ne sont pas incompatibles, comme le montre le tableau suivant où **la qualité augmente avec le rendement.**

	Ceps/Ha	<b>2500</b>	<b>5000</b>	<b>7500</b>	<b>10 000</b>
Production	(hl / Ha)	61,9	60,4	88,8	102,1
Degré probable		10,9	11,10	11,10	11,3
Acidité totale	(g H2SO4	6,45	6,45	6,15	5,70
Anthocyanes	(mg/l)	890	970	1036	1120
Tanins	(g/l)	3,95	4,10	4,20	4,60

Essais de densité de plantation en Médoc 1979. (Dumartin, Boniface, Ducasse, Barrière, Cordeau, Pradier)

“En Bourgogne, d’après les écrits du Moyen-Age jusqu’à l’apparition du phylloxéra ( XIXème siècle ), la vigne était cultivée à haute densité soit environ 20 000 à 30 000 pieds par hectare

Cas pratique : faire un vin de distillation pour le cognac avec les caractéristiques suivantes .

- faible degré idéalement de 9 a 10,5°
- gros rendement
- cépage peu aromatique
- forte acidité pour la conservation des vins
- mécanisation facilitée

- ➔ vendange précoce
- ➔ taille longue
- ➔ Ugni blanc, colombard , folle blanche
- ➔ faible densité de pied
- ➔ vigne large

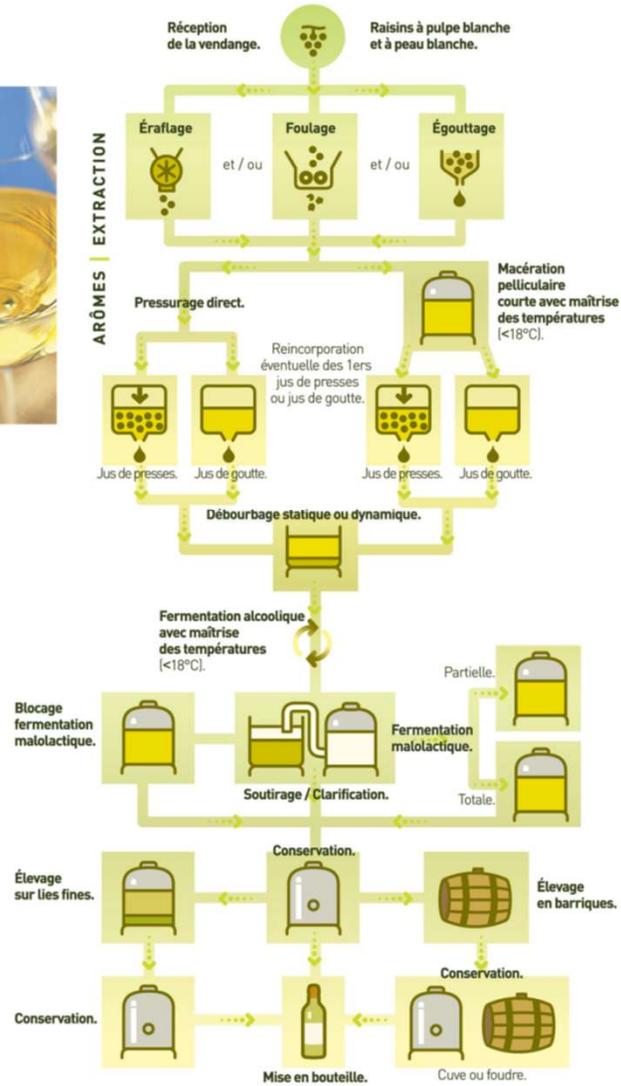




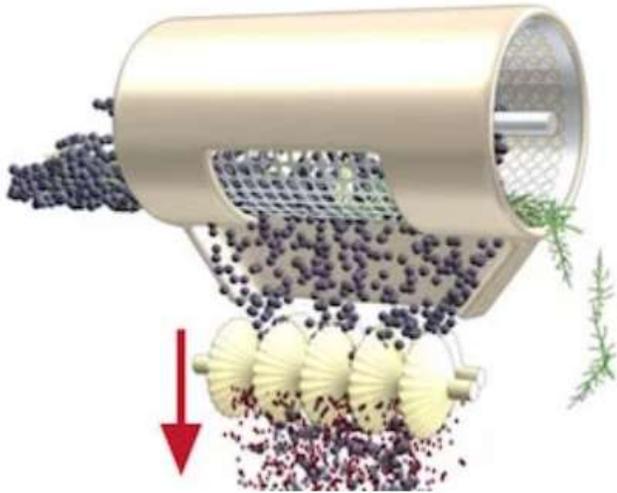
## Vinification Vin Blanc



# SCHÉMA DE VINIFICATION



Egrappage ou éraflage  
Utilisé en blanc si macération pelliculaire  
pour diminuer les tanins grossier et les  
gouts « verts »



# Foulage

Le foulage est le processus de vinification qui permet de libérer le jus et la pulpe de la barrière que constitue la peau de la baie. Cela permet de lancer la macération, d'accélérer la fermentation et d'éviter les résidus de sucre dans le vin.



## macération pelliculaire



Avant le pressurage, une macération pelliculaire dans son jus.

Cela permet de dissoudre dans le moût les arômes variétaux présents dans la peau des raisins:  
Plus grande complexité aromatique, plus de richesse en bouche et potentiel de garde nettement plus long.

Si la macération est longue (plusieurs jours a plusieurs mois) → vin orange

# Pressurage

Pneumatique , inerté , à plateau , vertical : il va séparer le jus des peaux et pepin (rafle).

Petite (quelques litres) ou très grande capacité (350hl) il sera adapté au besoin



Pressoir - Champagne Boulard-Bauquaire - Cormicy



# Le débourbage

Le débourbage est une clarification du jus de raisin non fermenté, séparé de la bourre. Dans les premières heures, se produit une floculation grâce aux enzymes naturellement présentes dans le jus (ou ajoutées). Les flocs formés sédimentent au fond de la cuve avec les autres particules en suspension dans le jus (fragments de peaux, de pépins, etc.). Après quelques heures, les jus clairs sont soutirés. (Les bourbes représentent entre 1 et 4 % du volume).

En quoi consiste le débourbage  
cette opération préfermentaire consiste à :

Éliminer du moût, les particules terreuses, les débris de feuilles et les pépins ;  
Diminuer les concentrations en métaux et résidus phytosanitaires ;  
Affiner l'expression aromatique des vins ;  
Diminuer également les risques de goût de réduits.

Les 2 étapes du débourbage

1/La clarification du moût par sédimentation des bourbes selon 3 techniques :  
la sédimentation naturelle (température),  
la sédimentation accélérée (enzymage),  
la centrifugation (mécanique).

2/Le soutirage des jus clairs et ajustement de la turbidité. La turbidité s'exprime en unité de néphélométrie ou NTU (mesurant les doses de particules en milieu trouble). Plus la turbidité est faible, plus le jus est clair. Il existe cependant un juste milieu. Ainsi une turbidité trop faible entraîne des problèmes de fermentation. À l'opposé, une turbidité trop forte apporte des mauvais goûts (réducteurs, verdeur, herbacé).

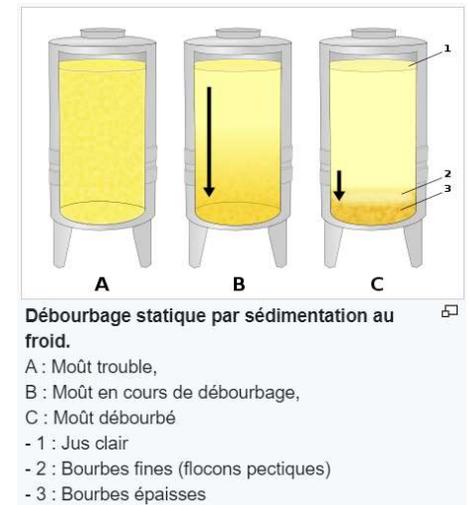
Les différentes techniques de débourbage

À l'azote. Son injection sous pression atmosphérique (5 bars) provoque lors de la remise à pression atmosphérique normale, la remontée des bourbes ;  
À l'anhydride sulfureux. Il s'utilise pour les vins blancs et permet l'élimination des particules en suspension les plus grosses ;

Par le froid. Le refroidissement des moûts favorise le dépôt des bourbes et levures ;

Par enzymage. Cet apport d'enzymes pectolytiques (catalyseur biochimique agissant sur les matières pectiques) accélère la clarification des moûts et diminue le volume des bourbes ;

Par action mécanique : la centrifugeuse.



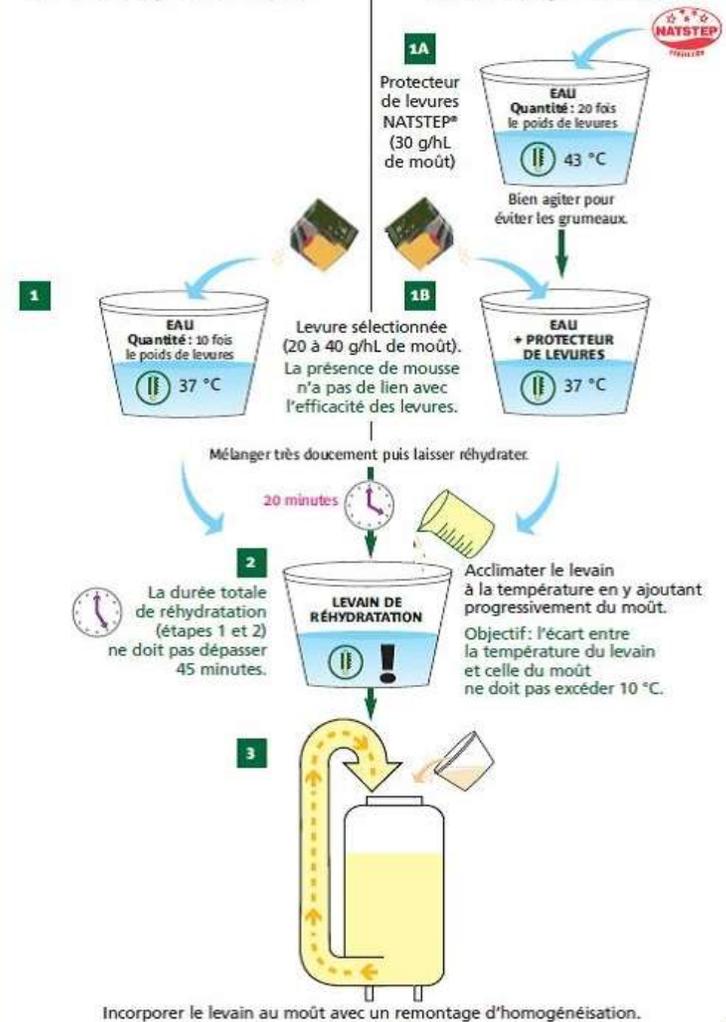
# Levurage

Il peut naturel : les levures présentes sur les raisins ou dans le chai vont se développer.  
Ou choisi : toutes une gamme de levures sont présentes sur le marché et adaptées aux conditions de fermentation et au vin à élaborer



## Le levurage classique

## Le levurage sécurisé



# Fermentation alcoolique

Les levures se nourrissent du sucre présent dans le jus et créent de l'alcool, du CO<sub>2</sub> et de la chaleur. Cette fermentation s'arrête naturellement une fois que les levures ont transformé l'intégralité du sucre en alcool. La fermentation alcoolique se fait à une température allant de 12 à 22 degrés Celsius pour les vins blancs, la fraîcheur de la température est idéale pour participer à la création des composés fruités et floraux. Elle peut durer entre 15 jours et un mois et demi en fonction de la richesse initiale du raisin et de la température. Selon le vin que l'on veut élaborer, elle peut se faire en cuve ou en barriques



# Fermentation Malo-Lactique

La fermentation malolactique désigne la désacidification biologique du vin sous l'action de bactéries. La transformation de l'acide malique conduit à la formation de l'acide lactique, un acide plus faible

La fermentation malolactique ou FML est généralement assurée par une espèce de bactérie lactique : *Oenococcus oeni*

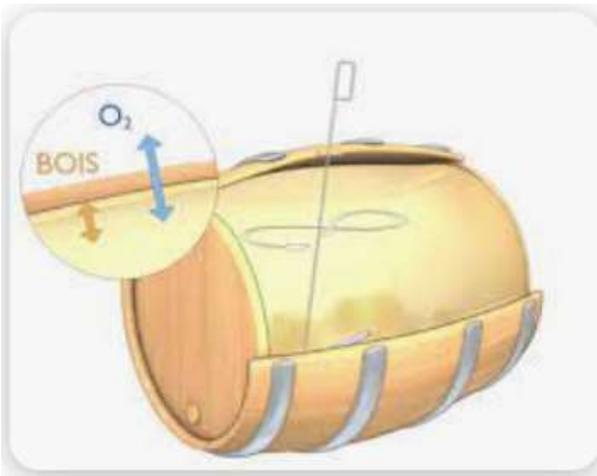
La fermentation malolactique est recherchée en zone septentrionale et est plus rare en zone plus chaudes. Alors que certains cépages comme le Chardonnay sont mis en valeur, d'autres comme le Sauvignon Blanc riches en arômes variétaux sont complètement transformés.

Les vins blancs acquièrent un ton beurré (Meursault) ou une note malolactique et perdent de leur fruité

## ÉLEVAGE

L'opération d'élevage a pour but de clarifier et de stabiliser le vin, d'éliminer les défauts de jeunesse et de l'épanouir. L'élevage d'un vin peut durer **plusieurs mois**. Pour ce faire, il existe plusieurs types d'élevage :

- L'élevage en cuve inox ou béton (avec ou sans fermentation malolactique) avec ou sans élevage sur lies, c'est-à-dire avec les levures mortes et autres particules pour ajouter de la complexité au vin.
- **L'élevage en barrique** (avec fermentation malolactique) où l'on place les vins sur lies. Avec ou sans batonnage.



Lies en suspension



Nuage de lies

## Collage

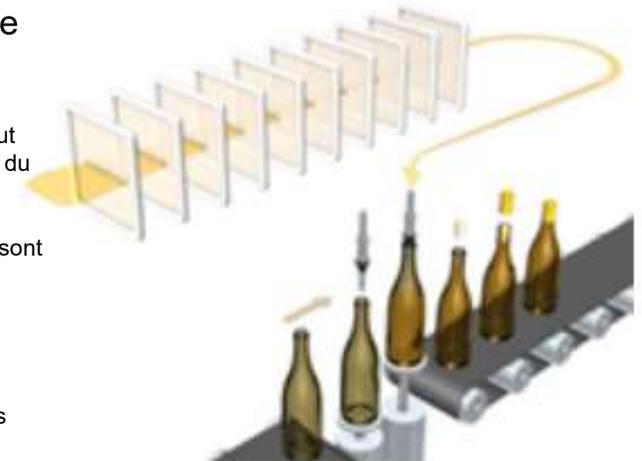
## Filtration

Avoir un vin limpide avant la mise en bouteille

Pour la mise en bouteilles le vin doit être débarrassé des éléments en suspension pour être limpide et brillant. Il peut être filtré selon différentes techniques. Cette étape relève du choix du vinificateur, certains vins ne sont pas filtrés.

Le vin est ensuite pompé dans une cuve et les bouteilles sont remplies à l'aide d'une tireuse et bouchées par une boucheuse. Les bouteilles sont ensuite capsulées et étiquetées pour être mises sur le marché.

Durant la préparation du vin à la mise en bouteilles, il faut veiller à le protéger des apports d'oxygène trop importants



## Échantillon cuve 10

Cas pratique : faire un vin de distillation pour le cognac avec les caractéristiques suivantes .

- faible degré idéalement de 9 a 10,5°
- gros rendement
- cépage peu aromatique
- forte acidité pour la conservation des vins
- mécanisation facilitée

- vendange précoce
- taille longue
- Ugni blanc, colombard , folle blanche
- faible densité de pied
- vigne large





Ce domaine situé dans la région de Colli possède des vignobles situés entre 100 et 200 mètres d'altitude. Il appartient à la même famille depuis trois générations. L'encépagement est en montepulciano, trebbiano, pecorino, chardonnay et cabernet sauvignon. Les sols sont pauvres avec une faible proportion d'argile et les vignes ne sont pas irriguées. Il a été l'un des tout premiers domaines à se convertir à l'agriculture biologique dans les années 1980.

Zone de production: Vasto, Pollutri (province de Chieti), Scerni.

Prix 11€80



Année de plantation: 1995/2000.

Surface parcelle: 3,5 hectares.

Exposition : sud-est.

Période de vendange: 15 au 25 septembre

Vinification : pressurage doux du raisins et température contrôlée de la fermentation. Elevage en cuve inox  
13.5 % Alc.vol.

Cépage Trebbiano - Vin blanc sec - Bouteille de 75 cl –  
Trebbiano d'Abruzzo DOC - Garde : 3 ans - Servir à 10-12 °C - Carafage 2 h min.



Cette cuvée de trebbiano présente une couleur jaune vif, comme de la paille. Voilà un vin blanc aromatique, qui dévoile des arômes de fruits jaunes mûrs, de fleur de genet, avec quelques notes vanillées.

L'attaque est fraîche et fruitée, la bouche ronde et structurée.



Vin Blanc De Macération - La Part Aux Groles 19,50 €

Julien Desrante, ancien distillateur, crée le domaine La Part aux Groles en 2016 en plein cœur de la Charente viticole (Breville). Il a le privilège de récupérer plusieurs hectares en bio parmi lesquels Ugni Blanc & Sauvignon. Plusieurs projets de plantation, des essais de vinification (macérations, etc.) sont en cours sur le domaine.

**31** Millésime : 2020

% Taux d'alcool : 12,5°



L'ugni blanc n'est pas un cépage particulièrement expressif. C'est d'ailleurs pour cela qu'il est apprécié des producteurs d'eau de vie car il permet d'obtenir des vins d'une grande pureté aromatique au degré faible. Ses grappes immenses qui peuvent dépasser le kilo y sont certainement pour quelque chose. Aussi, lorsque Julien Desrante, le vigneron de la Part aux groles a la bonne idée de pousser sa maturité et de laisser le botrytis agir, les baies virent au violacé et gagnent en complexité aromatique. Tout en restant raisonnable en sucres (et donc en degré potentiel).

Nous avons donc une "vendange tardive" qui ne titre que 13.5 % d'alcool. À cela s'ajoute une vinification atypique, avec un mois de macération des peaux. Et vous obtenez une cuvée d'un équilibre magnifique, d'une complexité aromatique incroyable, et qui est probablement le vin orange qui m'a le plus impressionné jusqu'à maintenant. Avec en plus cette qualité rare : il peut être bu par tout le monde, car il ne présente pas la moindre dureté, ni le début d'une aromatique dérangeante. Que du bonheur !



La robe légèrement trouble est d'un or intense aux reflets cuivrés.

Le nez est expressif – et superbe – sur la tarte à la mirabelle, l'ananas rôti, la rose fanée, les épices orientales...

La bouche est ronde, opulente, déployant une matière à la fois dense et douce, sensuelle, avec une aromatique très mûre, confite ... et en même temps, d'une grande fraîcheur et d'une incroyable digestibilité. La finale est nette, savoureuse, finement mâchée et superbement amère, sur l'ananas et la reine-claude bien mûre



13€50



Victor Beau du domaine Inebriati, sur la commune de Vacquières.  
Victor a la voix posée, tranquille, il inspire la sagesse et la bienveillance. Il est fier de ses racines, de cet héritage, de cette passion que lui a transmis son père, Christophe Beau, pionnier de la biodynamie dans la région.

Il mesure la chance d'avoir récupéré 3 de ses hectares. Des vignes en bonne santé, taillées en gobelets, sur des sols vivants. C'est quand même plus joli sans les fils de fer, je trouve. La vigne semble plus libre, plus diverse, chaque pied peut s'exprimer différemment.

RÉGION : Languedoc  
APPELLATION : Vin de France  
COULEUR : blanc  
MILLÉSIME : 2020  
CÉPAGE :  
DEGRÉ D'ALCOOL : 12°C

TYPE DE CULTURE : biodynamie  
VINIFICATION : A RENSEIGNER  
ÉLEVAGE : cuve inox  
AROMATIQUE : litchi, écorce d'orange  
ÉQUILIBRE : frais, tendre

 GARDE  
jusqu'à 3 ans

 ACCORD METS & VIN  
cuisine asiatique et exotique. Idée [recette](#)

 °C DE SERVICE  
10 - 12°C

 CARAFAGE  
pas nécessaire

 OCCASIONS  
Cuisine du Dimanche

LES INTRANTS : Produits ajoutés par le vigneron dans le vin

Le Domaine Inebriati élabore des vins biodynamiques, avec le moins d'intrants possible. Une faible dose de sulfites peut, si nécessaire, être ajoutée au moment de la mise en bouteille.



VINS CONVENTIONNELS  
Taux SO2 total admis (mg/l)

200



CE VIN  
Taux SO2 total admis (mg/l)

20

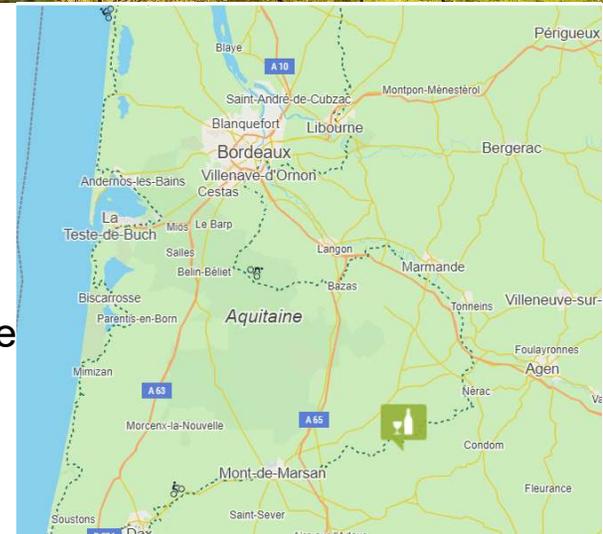


Victor Beau s'est inspiré de la mythologie pour définir le nom de ses cuvées. Ici, Nerei désigne les nymphes marines. Cette année, ce **vin biodynamique du Languedoc** 100% Ugni blanc est atypique, il ressemble peu aux millésimes précédents. Au nez, les parfums de litchi et d'écorce d'orange nous rappellent les vins de macération (bien qu'ici ce ne soit pas le cas !). En bouche, la légère sucrosité (6 gr de sucres résiduels) est contrebalancée par une belle fraîcheur. On apprécie son style unique ! Avis aux amateurs de bulles, ce vin **pétille**. Si cela te gêne, n'hésite pas à le carafer et à secouer la carafe avant le service

# Château Tour Blanc



A Parleboscq, sur les contreforts de la forêt landaise, le Château Tour Blanc, une très ancienne propriété viticole, est conduit en Agriculture Biologique certifié ECOCERT et Biodynamique. Sandra et Philip produisent une gamme de vins biologiques et naturels et de l'agneau biologique. Leur pari est de révéler des dimensions inexplorées du cépage Ugni Blanc sur ce terroir exceptionnel. Les vendanges sont manuelles et les vinifications faites par parcelle. Le troupeau de brebis et les agneaux broutent dans les vignes en période hivernale et leur apporte un engrais naturel tout en les dés herbant. Cinq cuvées 100% ugni blanc sont produites en sec, demi-sec et moelleux en appellation « Sables Fauves » et IGP Landes.





<b>JEZEBEL 2011</b>	
<b>Descriptif</b>	
Situation Géographique	Sud-Ouest
AOP, IGP...	IGP Landes
Millésime	2011
Couleur	Blanc
Cépage(s)	Ugni blanc, type Toscano
Certifications (AB, Demeter, Terra Vitis...)	ECOCERT
<b>Viticulture</b>	
Surface	8 ha
Géographie du vignoble	Sables Fauves du Bassin Aquitaine, Hauteur 180m, Exposition N/E N/O, surplombe la forêt Landaise
Type de sol	Boulbènes: argiles, sables, limons sur Sables Fauves: grès organique ferrugineux, micas, argiles à graviers, fossiles marins.
Age moyen des vignes	50 ans
Densité de plantation	3000
Rendement	30HL/HA
Production annuelle	selon les conditions climatiques
Culture (travail des sols)	enherbement totale, entretenu par un troupeau de moutons et une horde de lombrics! Non laboré, approche de la permaculture avec mulching et la présence d'arbres et arbustes dans les rangs, méthodes biodynamiques (non certifié) en Agriculture Biologique depuis 2001, certifié Ecocert
<b>Vinification et Elevage</b>	
Type de vendanges (mécanique, manuelle, sélection parcellaire)	plusieurs parcelles, manuelle en cageots, sélection au pressoir, côteaux S/SW, vignes vigoureuses, sol moyennement profond, sous-sol riche en mica ferrugineux, argiles, silices; belles conditions exceptionnelles du millésime, long arrière saison chaud et ensoleillée avec nuits chaudes, grappes très murs,
Détails techniques (type de macération, températures, soutirage...)	macération sur grappes 24H, Pressurage lent sur rafles mures, pressoir Vaslin type champagne, coulé par gravité, FA à basse T°C naturelle sur levures indigènes pendant 10 mois, soutiré et élevé sur lies fines sous voile 7 ans en cuve. Perte d'un degré d'alcool. Non sulfité après soutirage.
Type d'élevage (cuves inox, fûts...)	Inox
<b>Dégustation et Conseils de service</b>	
Accords mets et vins	apéritifs, anchois, crustacées, fruits de la mer, poissons grillés, en sauce ou au curry, viande blanche en sauce, agneau, plats épicés fromages variés notamment vieux parmesan/pecorino/compté, digestif
Température de service	10° à 14°
Carafage	non
Notes de dégustation	nez: complexe et subtil faisant resurgir souvenirs gourmands. De poires au gingembre, pommes séchées, noix et fruit confit aux amandes grillées et épices orientales portées sur les brises marines. En bouche une douceur soyeuse et fraîcheur minérale caressante soutient notes de poires et raisins confits délicatement fumées. D'une persistance remarquable ou évoluent en couches successives toutes les arômes de la dégustation.
Temps de garde	à boire dès maintenant + 20 ans
<b>Informations Oenologiques</b>	
Degré alcoolique % alc.vol.	14%alc.vol.
Acidité Totale g/l H2SO4	2,8
Soufre libre mg/l	x
Soufre Total mg/l	22mg/L
PH	3,68
Sucres Résiduels	1,2g/l



# Château la Peyre

Une propriété existant depuis 1879, dont les 45 ha de vignes sont conduits depuis 1989 par Francis Lapeyre, désormais en conversion bio.



100 % Ugni Blanc - Vignes de 1930

**Terroir:** Argilo Calcaire sur sous sol crayeux

Très vieilles vignes de 90 ans en moyenne aux très faibles rendements. Vendanges manuelles et 100% des raisins passerillé naturellement. Vinification en barrique suivie de 12 mois d'élevage en fût.

Accord : Melon et jambon de Bayonne

# Interstellar - Blanc Liqueureux 2020 (Vin de paille)

Château La Peyre

€27,50



Vignerons  
Jaune paille foncé



Rond et gourmand, aux notes compotées et avec une pointe de fraîcheur



Équilibre parfait entre sucre et fraîcheur, la bouche est gourmande sur des notes de fruits confits (agrumes, melon) et de miel. Finale fraîche.

