

PREMIERE VENDANGE

CEPAGE :

Cette cuvée est issue de parcelles de GAMAY plantées en 1967 et 1968. Le rendement est de 40 à 45 hl/ha.

SOL :

Le sol est de type « Perruches », c'est à dire constitué d'argile à silex avec plus ou moins de sable ou de graviers. Le Domaine est situé au point le plus élevé entre la Loire au Nord, et le Cher au Sud.

CLIMAT :

C'est bien sûr (à cause de sa position) le climat le plus continental de la Touraine et, donc, propice au GAMAY. Toutefois, les étés sont moins chauds et les hivers plus doux qu'en Beaujolais.

VINIFICATION :

Ce vin est vinifié exactement comme le Gamay classique mais avec toutefois une contrainte énorme : **il est complètement naturel**. En effet, à partir de sa naissance, jusqu'à sa mise en bouteille, ce vin ne reçoit aucune protection, c'est à dire qu'on n'utilise pas de soufre, élément pourtant indispensable dans l'élaboration et la conservation du vin. Il est fait ici quelque chose de tout à fait spectaculaire qui est très difficile, voir en principe impossible à réaliser

C'est à dire que l'élaboration de cette cuvée **est réalisée dans le respect total de la nature, sans aucun apport de soufre ni de levures** ; le collage ou la chaptalisation ne sont jamais utilisés. Il est mis en bouteilles dans des conditions d'hygiène très strictes en mars après le passage du froid hivernal.

CARACTERISTIQUES :

Il est impressionnant de penser que nous retrouvons ici un vin qui a été conçu sans intervention oenologique, c'est à dire, tel que finalement le pratiquaient les premiers vignerons de notre ère !

La technique moderne et beaucoup d'attentions m'ont permis de le « protéger » physiquement de l'oxydation, grâce aux cuves inox et d'éviter toute contamination bactérienne.

C'est donc le vin de la joie, du plaisir, de la nature retrouvée et bien sûr de la fête. C'est lui qui règnera au cours de vos prochaines « bacchanales », tout en vous laissant frais et dispos...

Il est bien sûr différent du Gamay classique avec une couleur plus soutenue et des arômes marqués par les fruits noirs : mûres, cerises noires, voire cassis certaines années. Il est riche, complexe mais d'une grande finesse.

CONSEILS :

Il se boira de préférence dans l'année qui suit la récolte à une température de 12° environ.