

CUVEE SPECIALE

PREMIERE VENDANGE



CEPAGE :

Cette cuvée est issue de parcelles de Gamay plantées en 1967 et 1978. Le rendement est de 40 à 45 hectolitres/hectare.

VINIFICATION :

La vendange est cueillie à la main, s'il le faut soigneusement triée, et disposée dans de petits paniers qui sont ramassés et conduits à la cave, pour être vidés un par un dans des cuves inox. Les grappes sont intactes et la fermentation se réalise d'une façon **complètement naturelle**, dans le grain de raisin lui-même, sans levures, et **surtout sans apport de soufre**, élément indispensable dans l'élaboration et la conservation du vin, **mais aussi sans levures ou autres produits œnologiques**.

Cette démarche est spectaculaire mais véritablement périlleuse car il est impossible en principe de faire du vin sans le protéger.

Ainsi, tout se fait dans le respect total de la nature, et la mise en bouteilles est réalisée au mois de Mars, après le froid de l'hiver, avec des conditions d'hygiène très strictes.

CARACTERISTIQUES :

Il est impressionnant de penser que nous retrouvons ici un vin qui a été conçu sans intervention œnologique, c'est à dire, tel que finalement le pratiquaient

les premiers hommes au début de notre ère !

Il est plus riche en couleur, en ampleur et en complexité que le Gamay normal car n'ayant pas de soufre, toutes les levures du raisin ont pu fermenter et s'exprimer. **C'est véritablement un vin d'exception**. Ses arômes sont marqués par les fruits noirs : mûres, cassis, cerises noires et rouges : fraises et framboises. **C'est le vin de la joie, du plaisir, de la nature retrouvée et bien sûr de la fête, qu'il faut boire un peu frais (11°) dans les deux ans qui suivent la récolte, mais qui vieillit très bien.**

À travers la presse...



- *Le résultat est impressionnant : un Gamay qui ne ressemble à aucun autre, avec une couleur très soutenue, au nez, des arômes de fruits noirs, en bouche, un bel équilibre en fruité et fraîcheur mais surtout une étonnante complexité, qu'on n'attend ni de ce cépage, ni de cette région.*

Le Figaro Magazine - Alain Sarraute.

- *Ce vin qui ressemble fort à un Gamay de haut vol, évoque un Bourgogne rouge juteux et délicieux, tout en valant nettement moins cher.* **Robert Parker.**

- *Henry Marionnet, Seigneur et serviteur du grand Gamay. Charmoise, terre de France qui caresse tes vignes et console tes fils en faisant couler à flots le nectar du bonheur sur nos palais ravis.*

Marianne - Périco Légasse.

- *Le Première Vendange se pare toujours d'un velouté cerise.* **L'express - Denis Hervier.**

- *On prétend volontiers que les vins non soufrés vieillissent mal : récemment dégustée, (nous sommes en 2013) une bouteille de cette cuvée millésimée 1996, nous a prouvé le contraire d'éblouissante manière. Une élégance et une complexité qu'on ne connaissait pas au Gamay, et surtout une fraîcheur ahurissante. Un vin de magicien !* **Le Figaro Magazine - Alain Sarraute.**