

LE PETIT VOYAGE

BLANC DES MONTAGNES 2023

Ces vins sont nés en 2020 avec l'idée de chercher des cépages peu courants et de bousculer les méthodes d'élaboration du vin.

En nous éloignant de notre formation universitaire, nous avons pris le chemin d'une œnologie plus spontanée et naturelle. Nous utilisons les propriétés des lies, des peaux (blancs en macération pelliculaire), des rafles (rouges sans sulfites) et de l'acidité naturelle pour protéger les vins et les accompagner dans leur vieillissement.

Chacun de ces vins est une invitation à une petite traversée, un voyage intérieur qui vous transportera dans la Vallée de Uco à travers une élaboration très singulière.

Cépage : Sauvignon blanc / sémillon / tocai

Appellation : Le sauvignon blanc vient de Gualtallary, le sémillon de Tupungato et le tocai de Los Chacayes.

Vendange et vinification : Tous les raisins sont vendangés à la mi-février. Malgré des périodes de maturité différentes, les altitudes où poussent ces cépages leur permettent de mûrir la même semaine. Ils fermentent néanmoins séparément, avec les peaux (macération pelliculaire). Le vin reste au contact de ses peaux entre une semaine et un mois, en fûts fermés et ouillés (sémillon) ou en œufs béton, à l'abri de l'air, pour préserver et concentrer l'expression fraîche de son fruit. Vient ensuite le soutirage, et le marc est pressé. Le vin est élevé six mois en fûts avec bâtonnage régulier. Mis en bouteille sans filtration, avec un léger ajout de sulfites.

Rendement : 10 tonnes par hectare

Année de plantation des vignes : tocai planté en 1980, sauvignon blanc en 2000, sémillon en 1948.

Premier millésime : 2020

RATINGS

James Suckling : 93 pts

Tim Atkin : 92 pts

