



Quincy

Domaines du Tremblay

Cuvée Vieilles Vignes 2019



Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Sauvignon
Titre alcoométrique	14 % / Vol
Sucres résiduels	0.7 g/l
Acidité Totale	3.67 g/l H2SO4.

VIGNOBLE

Vignes conduites en viticulture raisonnée/ Certifié Terra Vitis : abandon des traitements contre la pourriture grise, enherbement naturel, destruction du couvert végétal au printemps, travail du sol, essais d'engrais verts, non utilisation de produits CMR.

TERROIR

- *Gatebourse* : vieilles vignes sur terrasses profondes sables et graviers.
- *Nouzats* : vieilles vignes sur terrasses de sables rouges.
- *Chaumoux* : vieilles vignes sur sables argileux déposés sur calcaires lacustres.
- *Victoires* : Vignes sur limons sableux avec passages argileux.

VENDANGES 2019

Une année marquée par la sécheresse, à la différence de 2018 qui avait vu beaucoup de précipitations jusqu'en juin. Il tombe à peine 30 mm par mois soit la moitié des pluies normales.

Le printemps ? Par la grâce de Bacchus il ne sera pas trop précoce ! Les vignes sont à peine débouffées au 25 avril et les tours antigel nous ont permis de passer au travers les températures négatives allant jusqu'à -5°C. Le joli mois de mai s'avérera paisible, assez frais, avec une croissance lente des vignes, ce qui nous permet de faire un bon travail d'ébourgeonnage et de nettoyage des pieds. Avec le temps sec, peu de pression des maladies cryptogamiques : quel soulagement !

L'été et ses trois canicules ne nous apportent pas beaucoup d'eau non plus. Les jeunes vignes perdent un tiers de leurs feuilles et réduisent de moitié la taille de leurs grains. Les vignes âgées de plus de dix ans, elles, tiennent le coup : elles vont chercher au creux de la terre l'eau dont elles ont besoin à deux / trois / six mètres de profondeur. Les vendanges seront précoces une nouvelle fois : vendanges de fin d'été du 5 au 25 septembre.

VINIFICATION

Par parcelle pour identifier les vins par terroir de base

Elevage sur lies fines

Première mise en bouteille en juin 2020, cuvée de 15 000 bouteilles

CONDITIONNEMENT Carton de 6 x 75 cl, carton de 12 x 75 cl.

DURÉE DE GARDE

A consommer dans les 5 ans pour profiter de la fraîcheur et du fruité du Sauvignon. N'hésitez pas à l'oublier dans votre cave pour plus longtemps... Les dégustations verticales au Domaine montrent que nos blancs de Loire évoluent bien jusqu'à 10 ans.