



Les Demoiselles TATIN Reuilly Blanc : Les Lignis 2019



Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Sauvignon
Titre alcoométrique	13.5 % / Vol
Sucres résiduels	0.9 g/l
Acidité Totale	3.77 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

Les Lignis à Reuilly : vignes plantées en 2004 sur des sables et graviers des hautes terrasses de l'Arnon, déposés sur une base de calcaire Kimméridgien.

La Commanderie à Preuilly : vignes plantées en 2007 sur des graves argileuses.

Les Coignons : jeunes vignes plantées en 2012 sur des argilo-calcaires.

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

Pressurage pneumatique à faible pression + fermentation thermo régulée en levures indigènes

Elevage sur lies fines avec brassage

Premières mise en bouteille en avril 2020, cuvée de 13 000 bouteilles

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

DURÉE DE GARDE

A consommer jusqu'à 5 ans

Vin onctueux et délicat aux notes de fruits blancs (poires), sur une finale suave.