



Les Demoiselles TATIN

Reuilly Rouge : La Commanderie 2019



Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Pinot Noir
Titre alcoométrique	13.5 % / Vol
Sucres résiduels	0.22 g/l
Acidité Totale	3.18 g/l H2SO4.
SO2 Total	42 mg/L

VIGNOBLE

Vignes conduites en viticulture raisonnée / Certifiés Terra Vitis : abandon des traitements contre la pourriture grise, enherbement naturel, travail du sol, essais d'engrais verts

TERROIR

La Commanderie à Preuilly : Vignes plantée en 2003 sur des Graves Sablo- argileuse de terrasses sédimentaires du quaternaire déposée par les fleuves qui ont façonné la Vallée du Cher.

Les Coignons à Reuilly jeunes vignes plantées en 2010 et 2011 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

Cette vendange manuelle est amenée en petites caisses à la cave

Une macération sous gaz carbonique, à 10°C, est faite avant la fermentation

La fermentation s'opère lentement entre 20 et 28°C. Plusieurs remontages du moût sont réalisés

Une macération d'une semaine suivra la fin de fermentation

Mise en bouteille début septembre, cuvée de 13 000 bouteilles

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 x 75 cl, carton de 12 x 75 cl, carton de 12 x 37.5 cl, disponible en magnum

DURÉE DE GARDE

De 5 à 10 ans

Vin fruité sur des notes d'épices

A déguster sur un bon steak, des viandes blanches ou même sur des poissons...