



Domaines TATIN GENOUILLET 2020

Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Genouillet
Titre alcoométrique	13.5 % / Vol
Sucres résiduels	0.00 g/l
Acidité Totale	3.40 g/l H ₂ SO ₄ .
SO₂ Total	20 mg/L

VIGNOBLE

Cette cuvée est issue des vignes mères du cépage Genouillet, historiquement plantés sur plus de 3 000 hectares dans la région d'Issoudun dans l'Indre, ce cépage avait presque complètement disparu à cause du phylloxéra. En 2023, le demi hectare que nous avons planté sur notre domaine aux lieu-dit les Gauchères entrera en production. En attendant, nous avons eu l'opportunité de faire une première récolte sur les vignes d'un collègue pour se faire la main, une chance !

VENDANGES 2020

Vendanges 2020 : Un nouveau millésime solaire !

La douceur de l'hiver 2019/2020 a permis à la vigne de s'éveiller dès la fin de mars. Ainsi nos jeunes pousses sont-elles sous la menace des gelées printanières à la suite de ce débourrement précoce. C'est aussi une des conséquences du réchauffement climatique en cours. Mais grâce à nos moulins à vent Donquichottesques, ces tours brasseuses d'air qui empêchent l'air froid de sédimenter au niveau du sol, les bourgeons tiendront ! Un début de printemps sec limite la pousse des sarments et ne permet pas au mildiou d'être dangereux. Mais bien sûr les chevaux fous de la vigne s'emballent en juin ... et nous peinons à relever les sarments à temps et les accoler entre leurs fils. Ce millésime solaire de par ses cumuls de température élevés s'avère toutefois moins sec que 2019. Des orages réguliers nous apporteront des pluies de juin à août, et les vignes s'alimentent régulièrement pour nous offrir une jolie vendange, moyenne en volume, mais de belle maturité. La symphonie des vendanges s'ouvre sur les Pinots gris dès la fin août, une première !

VINIFICATION

Cette vendange manuelle est amenée en petites caisses à la cave
Fermentation spontanée pour ce premier essai, elle est partie très vite !
Plusieurs remontages légers du moût ont été réalisés pour faire une extraction douce
Une macération d'une semaine suivra la fin de fermentation
Mise en bouteille début mai, cuvée de 1 000 bouteilles

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 x 75 cl,

Vin fruité sur des notes d'épices, une belle acidité emblématique de ce cépage encore méconnu, des notes sauvages et suaves et la folie d'un fruit solaire digne de 2020.

