

Domaines TATIN

Quincy Gatebourse 2021



Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Sauvignon Blanc
Titre alcoométrique	12.56 % / Vol
Sucres résiduels	0.56 g/l
Acidité Totale	3.23 g/l H2SO4

VIGNOBLE

Vignes conduites en viticulture raisonnée / Certifié Terra Vitis : enherbement naturel inter-rang pour contrôler la vigueur des plants, travail du sol mécanique, utilisation d'engrais organiques et essais d'engrais verts, abandon des traitements anti-botrytis (pourriture grise), des insecticides et des produits classés CMR, plantation de haies pour favoriser la biodiversité, plantation de vignes issues de sélection massale et de vieux cépages locaux (Genouillet), conversion d'un tiers du vignoble en viticulture biologique.

TERROIR

Gatebourse : ces vieilles vignes, âgées de 30 à 55 ans, sont plantées sur des grèves sableuses profondes de couleur fauve.

VENDANGES 2021

Vendanges 2021 : Retour à un millésime classique du Centre-Loire

Mais certaines vignes sur Brinay, dont celles du domaine des Ballandors, ont vu la moitié des bourgeons disparaître du fait du gel. Puis les pluies excédentaires de mai-juin ont limité l'efficacité de la protection contre le mildiou, d'autant que nous tentions une expérience de protection bio à base seulement de cuivre et de plantes. L'été a toutefois permis une bonne évolution des raisins, bien remplis, sans stress hydrique. Et c'est une vendange d'automne du 20 septembre au 10 octobre, qui nous a permis de récolter des raisins sains, à bonne maturité. Le botrytis installé est resté sous une forme noble qui n'a pas altéré la vendange.

Ce millésime nous ramène aux Sauvignons classiques du Centre-Loire : une belle fraîcheur, des notes vives d'agrumes, de fruits blancs acidulés sur de jolis amers.

VINIFICATION

- Cuvée parcellaire vinifiée dans 2 vieux fûts (7 et 8 vins) de la Tonnellerie Gauthier à Menetou-Salon.
- Levures indigènes.
- Elevage de 10 mois sur lies de fermentation.
- Mise en bouteille en juillet 2022, cuvée de 1 028 bouteilles.

CONDITIONNEMENT Carton de 6 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.

Vins qui expriment toute la fraîcheur, le fruit et l'identité puissante du Sauvignon.

