



Domaines Tatin

Vin de France Genouillet 2022

Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Genouillet
Titre alcoométrique	12.13 % / Vol
Sucres résiduels	0.05 g/l
Acidité Totale	3.59 g/l H2SO4
SO2 Total	39 mg/L

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

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 les premières récoltes et vinifications sur les vignes d'un collègue pour se faire la main, une chance !

VENDANGES 2022

2022 renoue avec la série de millésimes solaires, chauds et précoces qui se sont succédés avec 2018/2019/2020. Les vignes débourrent et poussent dès la mi-avril, ce qui leur évite les fortes gelées de ce début de mois. La floraison surgit rapidement dès la fin mai, derrière une première vague de chaleur (notre équipe viticole attaque les accolages dès six heures du matin !!). Plusieurs vagues de chaleur se succèdent, entrecoupées d'orages pluvieux (heureusement, nous éviterons ces satanées grêles...). Le mildiou est bien maîtrisé cette année et ces pluies régulières évitent la sécheresse et permettent d'obtenir une belle récolte. Les vendanges sont à nouveau pressées d'arriver, c'est dès le 1er septembre que nous cueillons les Pinots et les Sauvignons mûrs à point.

Au final, un millésime éprouvant, mais qui nous épargnera ... et qui s'épanouira !

VINIFICATION

- Cette vendange manuelle est amenée en petites caisses à la cave.
- Fermentation thermo-régulée en cuve inox.
- 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 fin avril, cuvée de 3 082 bouteilles.

CONDITIONNEMENT Carton de 6 x 75 cl.

DUREE DE GARDE De 6 à 10 ans.

Vin fruité sur des notes d'épices, une belle acidité emblématique de ce cépage encore méconnu, des notes sauvages et suaves.

