



Domaines TATIN

Quincy Cuvée Sucellus 2019

Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Sauvignon Blanc
Titre alcoométrique	14.18 % / Vol
Sucres résiduels	1.29 g/l
Acidité Totale	3.63 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 : vignes âgées de 55 ans sur des terrasses profondes de sables et graviers fauves.
- Nouzats : vignes âgées de 65 ans plantées sur des terrasses de graves et sables rouges profonds.
- Chaumoux : vignes âgées de 55 ans sur graves argileuses déposées sur calcaires lacustres marneux.
- Victoires : vignes âgées de 55 ans, plantées sur limons sableux avec passages argileux.

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

- Fermentation alcoolique en fûts et élevage sur lies avec bâtonnages réguliers pendant 1 an.
- Assemblage des fûts en cuve pendant 1 an également.
- Mise en bouteille en novembre 2022, cuvée de 6 475 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.

A déguster sur des plats relevés tels un poulet ou des Saint Jacques au curry-coco, des escargots, des poissons fumés et certains fromages du type vieux Salers, époisses...

