



Les Demoiselles TATIN

Vin de France Mam'Zelles Bulles 2021

Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Pinot Gris et Pinot Blanc
Titre alcoométrique	11 % / Vol
Sucres résiduels	0 g
Acidité Totale	5 g/l H ₂ SO ₄

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

Vignes de l'Etang : vigne plantée en 2010 pour 2/3 en Pinot gris et 1/3 en Pinot blanc sur un terroir de graves sableuses. Ce sont les seules vignes qu'a cultivé le père de Jean, Raymond Tatin, pour en faire un vin de consommation courant pour la ferme du Tremblay. Cuvée créée en 2014 pour produire enfin un vin qui puisse s'accorder avec la fameuse... Tarte Tatin ! A Reuilly, on aime le Pinot gris, qui nous donne des vins avec un joli fruit mais peu d'acidité. C'est pourquoi nous avons planté 1/3 de Pinot blanc pour apporter la fraîcheur nécessaire à l'élaboration de vins effervescents.

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

- Récolte manuelle.
- Vinification en Méthode Ancestrale (une seule fermentation alcoolique).
- Mise en bouteille à la main sans filtration préalable.
- Zéro Dosage, Extra Brut.
- Cuvée de 1916 bouteilles, mise en bouteille en octobre 2021.

CONDITIONNEMENT Carton de 6 x 75 cl.

Beaucoup de fraîcheur pour cette cuvée de Bulles et de fruits blancs.

A déguster frappé à l'apéritif !

