



Domains Tatin

Vin de France Genouillet 2023

Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Genouillet
Titre alcoométrique	12.58 % / Vol
Sucres résiduels	0 g/l
Acidité Totale	3.6 g/l H ₂ SO ₄
SO₂ Total	50 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 Gueuchères entre en production.

VENDANGES 2023

Vendanges abondantes, mûries longuement aux soleils de septembre. Surprenant Millésime !

La floraison est réussie avec un mois de juin chaud et assez arrosé, et nous donne des grappes bien structurées. Le remplissage s'avère optimal avec des pluies d'orage bienvenues au fil de l'été. Et au final, ces raisins dodus auront tout le temps de mûrir au long d'une fin d'été et d'un début d'automne chaud et ensoleillé. Longues et folles vendanges du 11 septembre au 9 octobre : quand la nature veut, on peut joindre les mains et dire merci... Nous avons évité les plaies habituelles de la vigne, gel, mildiou, grêle... sauf à Preuilly où une mini tornade rebaptisée super cellule orageuse a dévasté le 19 juin le village et son vignoble...

Encore un millésime solaire, assez bien équilibré en vue !

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 juillet 2024 de 3800 bouteilles.

CONDITIONNEMENT Carton de 6 x 75 cl.

DURÉE 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.