



Les Demoiselles TATIN

Vin de France Mam'Zelles Bulles 2022

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

- 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 2000 bouteilles, mise en bouteille en septembre 2022.

CONDITIONNEMENT Carton de 6 x 75 cl.

