



Les Demoiselles TATIN AOC Reuilly Blanc 2024



Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Sauvignon Blanc
Titre alcoométrique	12.66 % / Vol
Sucres résiduels	0.32 g/l
Acidité Totale	3.59 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

- *Les Lignis à Reuilly* : vignes plantées en 2004 sur des sables et graviers des hautes terrasses de l'Arnon, déposés sur une base de calcaire Kimméridgien.
- *La Commanderie à Preuilly* : vignes plantées en 2007 sur des graves argileuses.
- *Les Coignons* : jeunes vignes plantées en 2012 sur des argilo-calcaires à base de Kimméridgien.

VENDANGES 2024

Un début de saison sur les chapeaux de roues avec un débourrement dès début avril, le gel guette : les vignerons sont sur les dents et pianotent sur leur smartphone pour vérifier les prévisions météo. Chacun a son application de prédilection : Weenat, Pleinchamp,... Au final, quelques matins frileux fin avril ont déclenché l'allumage des tours antigel : on passe au travers une fois encore mais c'était moins une ! En parallèle, la pluie tombe et tombe encore depuis l'automne. 2024 fait partie des 10 millésimes les plus arrosés en avril/mai depuis 1986 : plus de 1000 mm de pluie en 1 an entre octobre 2023 et octobre 2024, soit 50% de plus qu'une année moyenne ! La pression des maladies cryptogamiques a été contrôlée par endroits, alors qu'à d'autres, le mildiou provoque parfois jusqu'à 80% de perte... Il fallait rester zen ... tout en traitant deux fois plus que d'habitude ! Une maturation lente, mais bien présente nous permet de vendanger entre fin septembre et début octobre.

Au final, un millésime qui gardera une certaine fraîcheur tout en nous régaland de ses fruits bien présents. Les dégustations pour préparer les assemblages entre nos différentes cuvées parcelaires nous ont vraiment réjouis !

VINIFICATION

- Pressurage pneumatique à faible pression + fermentation thermo-régulée en levures indigènes.
- Elevage sur lies fines avec brassage.
- Première mise en bouteille prévue mi-avril 2025, cuvée prévue de 20.385 bouteilles.

CONDITIONNEMENT Carton de 6 x 75 cl.

DURÉE DE GARDE

A consommer jusqu'à 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, voire au-delà !

*Vin onctueux et délicat aux notes de fruits blancs (poires) sur une finale suave.
A déguster en apéritif ou sur des huîtres.*