



DOMAINE DU TREMBLAY - LES DEMOISELLES TATIN

AOC QUINCY

LE TREMBLAY 2025

Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Sauvignon Blanc
Titre alcoométrique	13,31 % / Vol
Sucres résiduels	0,33 g/l
Acidité Totale	3,5 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 Rimoneys* : vignes de 30 ans. Sols limoneux sableux sur graves argileuses.
- *Les Coudereaux* : vignes de 30 ans. Limons sableux sur graves argileuses orangées.
- *Chaumoux* : vignes de 55 ans. Graves argileuses déposées sur calcaires lacustres marneux.
- *Les Nouzats* : vignes de 65 ans sur terrasses de sables rouges.
- *Le Buisson Pouilleux* : vignes de 10 à 15 ans sur graves argileuses et sols colluviaux de fond de vallon.
- *La Corbinerie* : vignes de 10 à 15 ans sur graves argileuses.

VENDANGES 2025

Caniculaire et précoce ! Après une année 2024 éprouvante pour beaucoup de vignerons, 2025 nous a soulagés ! Un débourrement très précoce aux alentours du 7 avril nous a fait guetter d'éventuelles baisses de mercure mais ouf, pas de gel, une première embûche évitée ! Peu, voire pas de pression dû aux maladies cryptogamiques de la vigne, on traite moins de 6 fois en 2025. En effet, peu d'eau de mai à fin août et des coups de chaud qui font de ce millésime l'un des plus solaires des 20 dernières années.

Les vendanges ont démarré le 26 août sur les Pinots gris et noir : la qualité des vins s'annonce excellente. Les Sauvignons sont mûrs à souhait malgré qu'ils aient plus souffert de la coulure et du stress hydrique.

VINIFICATION

- Pressurage pneumatique à faible pression + fermentation thermo-régulée.
- Elevage sur lies fines avec brassage.
- Première mise en bouteille en mars 2026, cuvée de 74 000 bouteilles.

CONDITIONNEMENT Carton de 6 x 75 cl, carton de 12 x 75 cl, carton de 12 x 37.5 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, voire au-delà !

*A déguster avec des fruits de mer et des huîtres
car la salinité de cette Cuvée Vin Noble révèle leurs saveurs...*

