



LES DEMOISELLES TATIN

AOC REUILLY

CUVÉE DU PÉ MINIAU 2024

Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Pinot Noir
Titre alcoométrique	12,5 % / vol.
Sucres résiduels	0 g/l
Acidité totale	3,34 g/l H ₂ SO ₄
SO ₂ Total	59 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

- *La Commanderie* à Preuilly : vignes plantée en 2003 sur des graves sablo-argileuses de terrasses sédimentaires du Quaternaire déposées par les fleuves qui ont façonné la Vallée du Cher.
- *Les Coignons* à Reuilly : vignes plantées en 2010 et 2011 sur des argilo-calcaires kimméridgiens.

VENDANGES 2024

Un début de saison sur les chapeaux de roues avec un débourrement dès début avril, le gel quette : 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.

VINIFICATION

- Cette vendange manuelle est amenée en petites caisses à la cave.
- Une macération sous gaz carbonique, à 10°C, est faite avant la fermentation.
- La fermentation s'opère entre 20 et 29°C. Remontages journaliers.
- Elevage de 9 mois en cuve tronconique et assemblage 75% jus de goutte/25 % jus de presses.
- Mise en bouteille en juillet 2025, cuvée de 1 864 bouteilles.

CONDITIONNEMENT Carton de 6 x 75 cl.

DURÉE DE GARDE 10 ans et au-delà !

Vin puissant et ample, concentré de fruits noirs et structuré. A déguster sur de la volaille, des viandes rouges, du gibier ... et à tenter sur un plat épicé !