

DOMAINE DES BALLANDORS
AOC QUINCY
ORANGEE 2025

Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Sauvignon Blanc
Titre alcoométrique	13 % / vol.
Sucres résiduels	0 g/l
Acidité totale	2,72 g/l H2SO4

VIGNOBLE

Vignes conduites viticulture biologique (certification en 2025) et en viticulture raisonnée / Certifié Terra Vitis depuis 2017 : 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 Ballandors : vignes de 5 à 23 ans sur graves sablo-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

- Vendanges manuelles.
- Macération pelliculaire de 7 mois, en cuve.
- Mise en bouteille en juillet 2026, cuvée de 476 bouteilles.

CONDITIONNEMENT Carton de 6 x 75 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.

Vin Orange aux notes d'eau de rose et de muscat, sur des retours amers et salins. A déguster avec des fromages à pâte persillée ou du saumon gravlax qui sauront s'accorder à sa puissance tannique.