



Encépagement : Complantation de plusieurs cépages blancs, notamment Noual (cépage oublié typique du secteur), Sauvignon, Chenin, Sylvaner... Nous avons choisi des cépages complémentaires, liés au territoire ou à nous-même, pour exprimer le lieu et pas le variétal. Même si le sujet éveille la curiosité, nous souhaitons peu communiquer sur les cépages de la complantation, conçue comme un assemblage « au champ ».

Parcellaire : 1 seule parcelle de 21 ans, pour une surface de 0,60 hectare

Terroir : Sol argilo-calcaire superficiel, sur un substrat de calcaire kimméridgien. Versant Sud, en haut de coteau, très pierreux. Une source coule parfois en bas de parcelle au printemps.

Viticulture : Taille guyot Poussard et ébourgeonnage soigneux. Apport de compost et des préparations biodynamiques. Traitements cuivre/soufre renforcés par des tisanes de plantes et des purins végétaux. Travaux manuels, respect des rythmes naturels. Agriculture biologique certifiée.

Vinification : Récolte manuelle en caissettes de 20 kg. Pressurage direct ou bien à la suite d'une macération de 3 jours. En 2020, utilisation d'un pressoir pneumatique avec des pressurages très longs (8 heures). Fermentations indigènes.

Elevage et mise : Fermentation longue dans un vieux foudre alsacien. Les notes d'oxygénation ménagée, marqueurs de notre cave sèche, sont à nouveau présentes. Non collé, non filtré. Très léger ajout de SO₂ à la mise (1 g/hl).

Flacons : bouteilles 75 cl. Bouchage liège naturel.

Dégustation : Profil lumineux et élancé pour ce vin blanc difficile à situer. Aromes de fleurs, de fruits blancs, d'épices. Bouche ciselée, longue, prolongée encore par des notes très discrètes de noix et de curry. La bouche est pleine et structurée grâce au pressurage lent.