



L'année 2021, avec ses pluies abondantes et ses températures basses, nous a offert des maturités plus fraîches qu'habituellement. En 2021, compte tenu des caractéristiques de la vendange, nous avons vinifié en grande partie en grappes. De ce fait Trespotz 2021 est un vin de France.

Encépagement : 95% Malbec, 5% Merlot

Parcellaire : 4 parcelles, âgées de 29 à 44 ans. Surface totale de 4 hectares

Terroir : cuvée d'assemblage de ses sous-sols typiques de notre secteur : argiles rouges sidérolithiques, calcaires kimméridgiens, marnes kimméridgiennes.

Viticulture :

- Ayant repris 2 parcelles non bio en 2020, cette cuvée est cette année en deuxième année de conversion AB. Le mode de culture est identique à d'habitude.
- Taille douce en guyot-poussard ou cordon de royat, 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.

Vinification : Récolte manuelle en caissettes de 20 kg. Macérations en partie en grappes entières, l'autre en égrappé. Dans tous les cas, macérations courtes de 6-8 jours. Encuvage gravitaire au tapis.

Elevage et mise : Elevage sur lies, sans sulfites, en cuve béton, cuve inox et barriques de plusieurs vins. Non collé, partiellement filtré. Ajout léger de SO₂ à la mise (1,5 g/hl).

Flacons : bouteilles 75 cl + quelques magnums. Bouchage liège naturel.

Dégustation : Trespotz 2021 a beaucoup d'énergie. Aromes éclatants de fleurs et de petits fruits rouges. Bouche légère, veloutée, typique des malbecs en millésime frais.

12,5% alc.vol.