



*2020 a été un très beau millésime, avec un été chaud et plusieurs pluies d'orage qui ont permis aux raisins d'arriver à une maturité optimale. Joli fruit, profondeur, tanins soyeux, acidité structurante : Vignes noires présente toutes les caractéristiques qui nous font aimer cette parcelle singulière.*

Encépagement : 100 % Malbec

Parcellaire : 1 seule parcelle de 22 ans, de 0,8 ha.

Terroir : Sous-sol de calcaire kimméridgien, couvert d'un sol argilo-calcaire superficiel drainant. La parcelle est orientée Est, sur une forte pente. En profondeur, des couches de marnes conservent de l'humidité tard dans l'été. Un très vieux puits, creusé au milieu de la parcelle à mi-pente, témoigne de ces couches argileuses capables de retenir l'eau sur un coteau en apparence aride.

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. Encuvage par gravité à l'aide d'un tapis. Fermentations indigènes. Macérations douces.

Elevage et mise : Elevage de deux ans en vieux foudre alsacien, sans sulfites. Non collé, non filtré. Très léger ajout de SO<sub>2</sub> à la mise (1 g/hl).

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

Dégustation : Un vin cristallin, élancé et complexe. Arômes de fruits noirs et de cerises, complété par une patine légèrement grillée. Bouche toute en délicatesse et en longueur.

13% alc.vol.