

ESPACE BLEU  
ENTRE LES NUAGES  
2020

AOC Cahors  
Cuvée parcellaire



*2020 a été un très beau millésime, avec un été chaud ponctué de plusieurs pluies d'orage qui ont permis aux raisins d'arriver à une maturité optimale. L'acidité est traçante et mûre ; la bouche est longue, rehaussée par un fruit profond. Un Espace bleu entre les nuages typique, moins concentré que l'an passé, joli maintenant et promis à une belle évolution.*

Encépagement : 100 % Malbec

Parcellaire : 1 seule parcelle de 39 ans et 0,7 ha

Terroir : Sous-sol de calcaire kimméridgien, couvert d'un sol argilo-calcaire rougeâtre issu de la décalcification du socle.

La parcelle est orientée Nord-est, au sommet du village, entourée de bois. Très forts écarts de température entre la nuit et le jour.

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. Egrappage, encuvage par gravité à l'aide d'un tapis. Fermentations indigènes. Macération douce.

Elevage et mise : Elevage de deux ans sur lies, sans sulfites, dans des barriques de 2-3 vins. Non collé, non filtré. Ajout de SO<sub>2</sub> à la mise (1 g/hl).

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

Dégustation : Vin délicat, élégant avec une acidité mûre et vive, très minérale. L'élevage de deux ans civilise cette nervosité naturelle. Le vin a un caractère et un toucher de bouche hors-norme, avec beaucoup de longueur et une aromatique intense de fruits noirs.

13,5% alc.vol.