



Montlouis Clos du Breuil 2013

L'aire d'appellation est située en amont de Tours, au point de rencontre des vallées de la Loire et du Cher. Elle se répartit sur trois communes, Montlouis sur Loire, Saint-Martin le Beau et Lussault sur Loire, et présente une superficie totale d'environ 400 hectares.

Après un printemps plutôt tardif, la vigne s'est mise en mouvement début avril et nous pensions être à l'abri des gelées. ERREUR !! Les gelées du 29 avril puis l'instabilité de l'été et de l'arrière saison ont eu pour incidence des vendanges tardives et difficiles.

Viticulture

CEPAGE : Chenin Blanc (Pineau de Loire).

DENSITE : 6600 ceps par hectare.

SUPERFICIE DU DOMAINE A MONTLOUIS : 20 ha.

ÂGE DES VIGNES : 30 à 90 ans.

MODE DE CULTURE : Le vignoble est conduit en bio-dynamie. Aucun produit phytosanitaire chimique n'est utilisé dans le vignoble. Les sols sont labourés. Des plantes mellifères et nématicides sont semées dans les rangs. Les préparations utilisées proviennent uniquement de matières végétales, animales et minérales transformées.

RENDEMENTS : 25 hectolitres par hectare.

Les qualités et particularités de chaque terroir sont ainsi respectées.

SOLS : Le sol est composé d'argiles et d'éléments grossiers de silex constituant "Les Perruches". Le sous-sol est constitué de Tuffeau, roche calcaire tendre et blanche utilisée en construction à travers laquelle les racines se créent un passage.

SUPERFICIE DE LA PARCELLE : 3 ha

TAILLE : Guyot et gobelet.

CLIMAT : Continental sous influence océanique.

VENDANGES : manuelles avec tris successifs.

Vinification et Elevage

FERMENTATION : Après un pressurage en pressoir pneumatique, la fermentation alcoolique est réalisée par les levures indigènes présentes sur la pellicule des raisins dans des demi-muids, pièces de bois de 600 litres de capacité. Elle peut durer jusqu'à six mois. La "fermentation malo-lactique" n'est pas recherchée.

ELEVAGE : Il est réalisé sur lies fines, toujours dans les demi-muids (durée totale 9 mois).

SUCRES RESIDUELS : 3.8 g/l DEGRE ALCOOLIQUE : 12 % vol

ACIDITE TOTALE : 6.28 g/l MISE EN BOUTEILLE : juin 2014

POTENTIEL DE GARDE : 10 à 15 ans

Dégustation

Le nez offre de belles notes d'agrumes. Beaucoup de pureté et de vivacité en bouche qui révèlent le caractère minéral du Clos du Breuil. Belle finale soutenue par une pointe d'amertume.

Accords Mets et Vins

Poissons grillés, crustacés,
fromages de chèvre.
Servir à 11-12°C