Montlouis
Les Choisilles 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.

2013, année de vigneron ! Après un printemps tardif, la vigne s'est mise en mouvement début avril et nous pensions être à l'abri du gel de printemps. 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. Un tri très sévère nous a permis de ne garder que les plus beaux raisins. Très peu de quantité mais des vins élégants et équilibrés.

Viticulture

CEPAGE : Chenin Blanc (Pineau de Loire).

SUPERFICIE DU DOMAINE A MONTLOUIS : 20 ha.

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.
Les qualités et particularités de chaque terroir sont ainsi respectées.

CLIMAT : Continental sous influence océanique.

DENSITE : 6600 ceps par hectare.

ÂGE DES VIGNES : 30 à 90 ans.

RENDEMENTS : 25 hectolitres par hectare.

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: sélection parcellaire

TAILLE : Guyot et gobelet.

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 11 mois).

SUCRES RESIDUELS : 4 g/l DEGRE ALCOOLIQUE : 12 % vol

ACIDITE TOTALE : 6 g/l MISE EN BOUTEILLE : août 2014

POTENTIEL DE GARDE : 10 à 15 ans

Dégustation

Vivacité et fraîcheur sont les maîtres mots du millésime. Au nez, les agrumes et les fruits jaunes à noyau dominent. La bouche est ample et fruitée équilibrée par une belle minéralité.

Accords Mets et Vins

Crevettes poêlées à l'huile d'olive, homard, cabillaud, bar, volailles et fromages de chèvre.
Température de service 10°-12° C.