

DIABOLICÔT

2022

LE MILLÉSIME

Un ascenseur émotionnel. Froid et forte chaleur, pluies abondantes et sécheresse. 2022 a été dense. Le débourrement précoce nous oblige à commencer rapidement les travaux du sol, de la vigne et de la lutte antigel. Après trois nuits dehors les 3, 4 et 10 avril à combattre le gel, nous avons eu la satisfaction de voir notre future récolte intacte. Voir nos vignes s'épanouir, prendre de la hauteur et former leurs fruits : voilà un spectacle qui nous avait manqué ! Les premières odeurs de fleurs se font sentir le 11 juin. La végétation pousse avec intensité grâce aux douces pluies de juin. Un été aride s'installe et les raisins prennent forme. La chaleur s'intensifie jusqu'à mi-août. Ces six semaines chaudes et sèches mettent nos vignes en difficulté. Le 15 août, des pluies libèrent enfin les vignes de leur stress. La véraison se termine en douceur. De jolies averses durant les derniers jours d'août permettent aux raisins de grossir et d'arriver à maturité paisiblement. Du 7 au 29 septembre, les vendangeurs et l'équipe du domaine cueillent une vendange saine et généreuse. Les premiers pressurages révèlent une fraîcheur aromatique et une acidité étonnante pour ce millésime solaire.

VIGNE

Appellation : Touraine.

Cépage : Côt.

Vendanges : vendanges manuelles.

Mode de culture : Biologique & biodynamie.

Climat : continental à influence océanique.

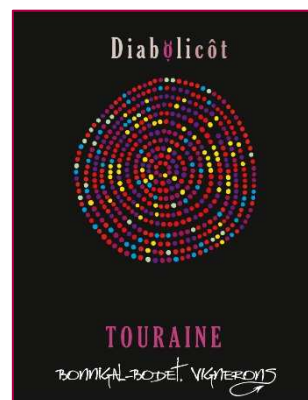
Densité : 6 600 pieds par hectare.

Âge des vignes : 25 à 35 ans.

Sols : Sables à silex, Argilo-calcaires.

Rendements : 50 hl/ha.

Taille : Guyot.



CAVE

Macération & Fermentations : Macération carbonique en foudres, en grappes entières.

Fermentation alcoolique par les levures indigènes pendant 10 jours.

Élevage : 8 mois d'élevage en foudre sur lies fines.

Analyses : sucres résiduels : 0.3 g/l., acidité totale : 3.40 g/l H2SO4, Ph : 3,51.

Mis en bouteille en Mai 2023.

Potentiel de garde : 5 ans environ. À déguster sur sa jeunesse.

DÉGUSTATION

Éclatant de fruit et de gourmandise. L'aromatique est charmeuse, épaulée par une jolie structure tannique. Une texture très fluide dotée d'une grande fraîcheur. C'est un vin de partage et de convivialité !

ACCORDS METS & VINS

Son fruit et sa fraîcheur font de lui un joli camarade de jeu pour accompagner des plateaux de charcuteries et les « soirées raclette ». En apéritif dînatoire, le vin se montrera agile sur tout type de verrines, canapés, charcuteries et fromages.