

GENESIS

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 : Amboise rouge.

Cépage : Côt.

Vendanges : vendanges manuelles.

Mode de culture : Biologique & biodynamie.

Climat : continental à influence océanique.

Densité : 6 600 pieds par hectare.

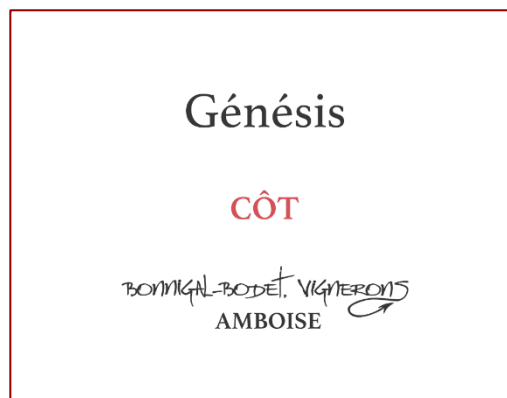
Âge des vignes : 20 à 30 ans.

Sols : Argiles à silex, Sables à silex.

Exposition : Sud - Sud-Est.

Rendements : 45 hl/ha.

Taille : Guyot.



CAVE

Encuvage : égrainage, tri manuel des baies sur table vibrante.

Macération & Fermentations : Aucune utilisation du bois lors de la vinification.

Macération courte durant 24h en cuve inox.

Fermentation alcoolique par les levures indigènes et fermentation malolactique dans ces mêmes cuves.

Élevage : 6 mois d'élevage sur lies fines, sous cuve inox.

Analyses : sucres résiduels : 0.5 g/l, acidité totale : 3.14 g/l H2SO4, Ph : 3,40.

Mis en bouteille en Mai 2023.

Potentiel de garde : 30 minutes maximum après la première gorgée !

DÉGUSTATION

Genesis 2022 est une interprétation moderne et audacieuse de ce que peut offrir le côt sur les terroirs amboisiens. Fraises des bois et fruits sauvages s'invitent en bouche. Pulpeux, suave et délicat. Bouche ronde qui conduit à une finale fraîche et salivante, toute en finesse.

ACCORDS METS & VINS

Charcuteries ibériques. Poissons de Méditerranée à la plancha, Tarte à la Tomate & aux Piquillos, Tielles Sétoises. À marier aux chairs de poissons crues : ceviche de Daurade à l'Orange sanguine, Tataki de Thon rouge. Plats froids peu sucrés à base de Fraises, Grenades...