Clos de la Frelonnerie

Stéphane Bodet - Alice Chidaine - Jean-Baptiste Bonnigal

Trois amis amoureux de chenin pénètrent un jour dans une parcelle étroite entourée de murs séculaires ; une nouvelle histoire s'écrit alors. Ce clos unique, exigu et presque oublié se compose de vignes dont les plus âgées frôlent les 120 ans. Ces murs anciens s'élèvent tout à l'Ouest de la commune de Montlouis-sur-Loire, face au Sud, à deux pas de la rive droite du Cher, sur une roche-mère de tuffeau jaune surmontée de sables argileux. Bien sûr il a fallu choyer ces ceps et ces rameaux d'un autre temps. Travailler la terre, réveiller les sols, réactiver la vie microbienne pour retrouver une biodiversité éclatante. Un étonnant microclimat préserve le Clos de la Frelonnerie du terrible gel d'avril 2021. L'été est paradoxal. Humide, frais, la douceur est de mise et les fruits mûrissent délicatement.

La Vigne

Appellation : Montlouis-sur-Loire.
Cépage : Chenin.
Vendanges : Vendanges manuelles.
Mode de culture : Biologique & biodynamie.
Climat : continental à influence océanique.
Densité : 6 600 pieds par hectare.
Âge des vignes : de 30 à 120 ans.
Sols : sables argileux sur tuffeau jaune.
Exposition : Sud, sur le versant du Cher.
Rendements : 30 hl/ha.
Taille : Gobelets palissés.

La Cave

Réception & Pressurage : passage sur la table de tri et pressurage direct.
Fermentation : fermentation alcoolique par les levures indigènes en demi-muids de 620L.
Élevage : 24 mois d'élevage, sans sous-tirage, sur lies fines dans les mêmes contenants.
Analyses : sucres résiduels : 1.2 g/l., acidité totale : 4.34 g/l H2SO4, Ph : 3,25.
Mis en bouteille : le 4 Août 2023.
Potentiel de garde : à découvrir…

CLOS DE LA FRELONNERIE – Stéphane Bodet, Alice Chidaine, Jean-Baptiste Bonnigal
17 rue d'Enfer – 37530 LIMERAY France
Tél : 02.47.30.11.02 - Email : closdelafrelonnerie@gmail.com