Le vin à poil, berger/ vigneron

Creusois.

AUTHENTIQUE & PUR JUS.

Mon objectif : Faire une culture de la vigne adapté à son terroir et au changement climatique de la manière la plus écologique possible. Au lieu de tracteur, j'utilise les brebis comme tondeuse-épandeuse, faire monter la vigne dans les arbres pour respecter cette liane et éviter le gel, utilisé des cépages peux sensibles aux maladies, faire du vin sans intrant, pressage manuel avec du vieux matériel, utilisation de cuves pour les assemblages et de barriques pour les élevages, du jus de raisins accompagnés pour faire du bon et joyeux vins !

LE VIGNOBLE.

Sur le massif central, à une altitude 300 m, avec un sol composé de leucogranites à deux micas. Un ensemble diversifié d'arbre ont été planté - Orme, bouleau, érable, noyer, pommier, cerisier, aulne …), l'accès est permanent pour le redoutable troupeau de poulets et les brebis sont ajoutées quand il y a besoin !

En attendant que la vigne produise, j'ai fait le choix de faire du négoce, j'achète ainsi des raisins chez des collègues vignerons dont je connais la qualité du travail. Ainsi, pour l'année 2021, les raisins proviennent de l'Anjou et du Rousillon pour des mélanges détonnants ! Cabernet franc, chenin, grolleau, syrah, carrignan.

TRAVAIL DES VINS

Les raisins sont systématiquement foulés au pressoir pour les blancs et en cuve pour les rouges. J'utilise uniquement des vieux pressoirs, à cliquet ou à crick, ce qui oblige des presses lentes à force d'homme. Le jus est récupéré dans des seaux et mis en barrique, des fois assemblés avant en cuve. Les cuvées de printemps, les vins déjà prêt et en forme sont mis en bouteilles en mars ou avril. Les élevages plus long sont d'une année et pour certaines cuvées particulières beaucoup plus longues.

Évidemment, dépend des cuvées…. Le raisin change tous les ans, je m'adapte à la matière première. Des fois je fais des infusions, des macérations longues de plusieurs mois, des élevages mêlant cuve et barrique, des oxydatifs, bref pleins de choses, rien n'est interdit !

Quelques choses qui ne change pas, c'est que je n'utilise jamais de filtration, de produits, le vin vient uniquement de jus de raisins sans aucun ajout. Je n'enlève pas le gas carbonique et aime à laisser la lie, ce qui est une partie naturel du vin. Je finis par mettre en bouteilles moi même, avec une petite tireuse.

PARLONS MAINTENANT DES CUVÉES !!!

L'elixir de jouvence, 2020.

Assemblage : Chenin blanc

Sol : schiste pourpre

Vigne et vendange : vigne de 40 ans, vendange manuelle en caissette

Rendement : 19 Hl/ha

Type de macération : Courte au pressoir

Elevage : Cuve fibre & inox

Degré : 12 %

Contenant : 75 cl

Potentiel de garde : autour de 10 ans

Rendement : 30 Hl/ha

Nbre de bouteilles de cette cuvée : 2 800.

Foulé au pied avec amour, mise 6 mois en cuve pour une fermentation rapide (les levures en 2020 étaient si contente qu'elles ont travaillés vite!), mise en bouteille au printemps 2021. Il reste du gaz carbonique, c'est frais et minéral, du vin de tous les jours pour moi ;)

L’elixir de très longue-vie, 2019.

Légende

Assemblage : Pur cabernet franc angevins

Sol : schiste pourpre

Vigne et vendange : vigne de 24 ans, vendange manuelle en caissette

Rendement : 38 Hl/ha

Type de macération : très longue, 9 mois en cuve de fibre

Elevage : Cuve fibre & inox + barrique

Degré : 12,5 %

Contenant : 75 cl

Potentiel de garde : autour de 8 ans

Nbre de bouteilles pour cette cuvée = 2 200.

Macération grappe entière de 9 mois, en cuve fibre. Foulé le premier jour pour avoir un peu de jus et saturé les grappes avec le CO2 naturel de la fermentation, après je n’ai rien touché, juste goûté et décuvé quand j’aime ça !

Un vin puissant, avec du tanins et beaucoup d’expression… torréfiée, petit fruit rouge… à boire maintenant si on aime les vins très puissants mais si on peut le garder quelques années, il n’en sera que meilleur.

Fantasmagorie, 2017.

Légende

Assemblage : Pur chenin angevins

Sol : schiste pourpre

Vigne et vendange : vigne de 40 ans, vendange manuelle en caissette

Rendement : 16 Hl/ha

Type de macération : au pressoir

Elevage : Cuve inox & barriques

Degré : 11 %

Contenant : 75 cl

Potentiel de garde : autour de 12 ans

Rendement : 18 Hl/ha

Nbre de bouteilles pour cette cuvée : 1 500.

Pressé et mis en barrique pendant 1 an, puis 1 année en cuve avant d'être mis en bouteilles en 2020. Les levures étaient plutôt tranquille (voir fainéante !) et n'ont pas finis le sucre. Avec l'âge il est devenu très sur le fruit, avec toujours beaucoup d'acidité et de fraîcheur qui fait cette cuvée quelques choses d'unique et surprenant.

L’elixir de longue-vie, 2020.

Assemblage : Pur cabernet franc angevins

Sol : schiste pourpre

Vigne et vendange : vigne de 24 ans, vendange manuelle en caissette

Rendement : 38 Hl/ha

Type de macération : très longue, 9 mois en cuve de fibre

Elevage : Cuve fibre & inox + barrique

Degré : 12,5 %

Contenant : 75 cl

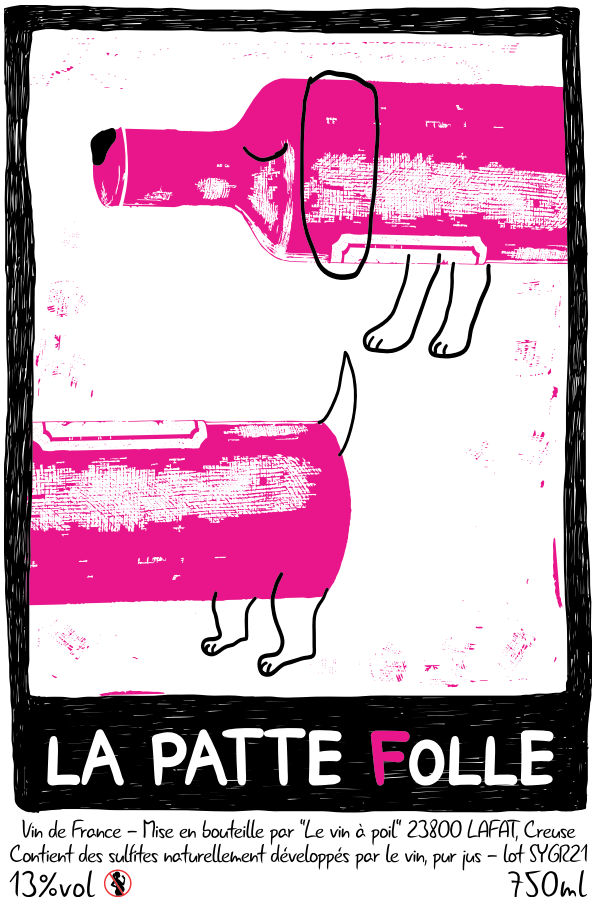
Potentiel de garde : autour de 8 ans

Rendement : 40 Hl/ha

Nbre de bouteilles sur cette cuvée : 2 000.

Macération de grappe entière dans son jus foulée durant 3 semaines en cuve inox. Léger et fruité, avec beaucoup de présence en bouche, pour ceux qui veulent un vin expressifs sans trop de tanins.

La patte folle, 2021.



Assemblage : Syrah & Grolleau

Sol : schiste marneux

Vigne et vendange : vigne de 28 ans pour la syrah, 45 pour le grolleau. Vendange manuelle en caissette

Rendement : 18 Hl/ha sur la syrah, 26 Hl/ha pour le grolleau

Type de macération : 7 semaines pour la syrah, 2 semaines pour le grolleau

Elevage : Cuve fibre & barrique

Degré : 12,5 %

Contenant : 75 cl

Potentiel de garde : autour de 12 ans

Nbre de bouteilles sur cette cuvée = 900.

Infusion de syrah et grolleau, pendant 6 semaines avant décuvage puis fin de fermentation en cuve, le temps que tout le monde apprenne à ce connaître... Bien marqué par la Syrah, la minéralisé du grolleau sur schiste apporte une superbe fraicheur à l'incontournable Syrah. Elevage d'une année en barrique et kvervi.

Chifoumi, 2021.

Légende

Assemblage : Carignan & Grolleau

Sol : marne schisteuse

Vigne et vendange : vigne de 60 ans pour le carrignan, 45 pour le grolleau. Vendange manuelle en caissette

Rendement : 42 Hl/ha pour le carrignan, 26 Hl/ha pour le grolleau

Type de macération : 1 mois et demi en tank inox ouvert pour le carrignan et 2 semaines pour le grolleau

Elevage : Cuve fibre & barrique

Degré : 11,5 %

Contenant : 75 cl

Potentiel de garde : autour de 5 ans

Deux cépages de soif ensemble pour un assemblage plus qu'efficace. Pleins de fruits, facile à boire, le canon qui va bien partout et avec tout le monde. Vu comme c'est bon, le format magnum doit s'imposer !

Tortue Jeanine, 2021.

Légende

Assemblage : Carignan & Grolleau & Syrah

Sol : marne schisteuse

Vigne et vendange : vigne de 60 ans pour le carrignan, 45 pour le grolleau. Vendange manuelle en caissette

Rendement : 42 Hl/ha pour le carrignan, 26 Hl/ha pour le grolleau

Type de macération : 1 mois et demi en tank inox ouvert pour le carrignan et 2 semaines pour le grolleau

Elevage : Cuve fibre & barrique

Degré : 11,5 %

Contenant : 75 cl

Potentiel de garde : autour de 5 ans

On y va, on met sort le costume de super-héros pour ce vin hors-norme, mélange de Syrah/grolleau/carrignan/cabernet franc en proportion variable. On retrouve la structure de la Syrah, le côté facile à boire du grolleau, le gros fruit du carrignan et une pointe cabernet franc comme liant. Infusion

séparé des 4 cépages, tout ce petit monde se retrouve en barrique pour former une cuvée détonnante.