

Blanc de Noirs



Pour vinifier notre Blanc de Noirs, nous récoltons sur la fraîcheur de jeunes vignes de Cinsault (15 ans en moyenne) localisées sur des sols argilo-calcaires de l'île Saint-Martin.

Nous sélectionnons des raisins venant de sols spécifiques à cette zone de production, des sols argileux issus de la décarbonatation de la roche calcaire, mais qui gardent une granulométrie intéressante, presque sableuse, leur conférant une bonne aération.

L'âge des vignes et cette configuration de sols pauvres et aérés sont deux pivots essentiels qui nous ont permis de produire un Blanc racé et élégant.

Le Choix du Cinsault, cépage ancien à jus clair, nous permet après un pressurage direct de procéder à une vinification traditionnelle « en blanc ».

Nous ne cherchons pas d'itinéraire complexe pour vinifier notre blanc de noirs, mais un processus simple, peu intrusif, en vue d'exprimer avant tout la singularité du Cinsault à travers ce choix atypique.

Après récolte, les raisins sont pressés puis directement placés en cuve ciment, pour commencer leur fermentation à basse température (14°C) durant 10 jours.

L'élevage se fait en cuve jusqu'à la mise en bouteille.

Notre Blanc de noirs est un vin singulier, déroutant, qui associe finesse et profondeur aromatique, avec des notes évoquant la fraise des bois, ou le bourgeon de cassis, et tenu par une belle fraîcheur.

POINTS CLES

Pressurage direct - Levures indigènes

Fermentation à basses températures durant 10 jours

Débourbage naturel par gravité – Élevage en cuve ciment

Un profil atypique, avec une aromatique complexe de petites baies rouges

Long et légèrement acidulé en finale