

Domaine Les Poëte "Odyssée" (pinot noir) rouge 2019



Prix du produit :

168,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): G. Sorbe (Les POËTE)

Millésime: 2019

Appellation: Vin de France (Loire)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Ce pinot noir n'a rien à envier à ses cousins bourguignons. Quelle finesse ! Très faible production en 2019, sortie après élevage au domaine jusqu'en 2022... date à laquelle il est encore bien trop jeune (pas vraiment au nez, mais surtout en bouche). Quel avenir !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE LES POËTE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Domaine Les Poëte "Odyssée" (pinot noir) rouge 2019

Fiche technique rédigée par le domaine :

Encépagement : Pinot noir 100 %

1.2 ha. Rendement entre 15 et 30 hl/ha
6 parcelles de 0.13 ha à 0.36 ha.

Sols :

argilo calcaires (St romain, Chéry, les coignons)
Argilo limoneux (Preuilley)

Portes greffes 3309 secteurs Preuilley (Fercal et 41B sur St Romain) clones qualitatifs et sélections massales fines et très fines bourguignonnes.

Densité de plantation entre 6500 et 8000 pieds /ha

Viticulture du domaine :

Travail des vignes, des plantes et des sols selon les principes de la culture biologique ou biodynamique (bouillie, cuivre soufre, purins, composts, préparations maison) (pas de certification)

Recherche d'équilibre environnemental (vignes, forêts, arbres fruitiers, moutons, poules, abeilles, ...)

Semences locales de graminées, de mélanges mellifères à la fois pour concurrencer la vigne et pour nourrir les insectes et les animaux. Enherbement semé ou spontané.

Travail du sol raisonné (ouverture des sols au printemps, aération et travail superficiel jusqu'en juin puis aucune intervention jusqu'après vendange). Respect des cycles de l'azote.

Travail du palissage pour diriger la plante vers le ciel (ébourgeonnages très tôt, puis relevage, écimage très tardif et 1 rognage seulement. Recherche de verticalité et de finesse, aération et clarté.

Vendanges manuelles, soit en caisses, soit avec benne élévatrice respectant l'intégrité des fruits.

Oenologie :

Vendange déclenchée par le rapport maturité aromatique / maturité analytique.

Pied de cuve sur la parcelle la plus précoce. 4 jours mini avant récolte des autres.

Tri à la parcelle si besoin. Table de tri et encuvage avec égrappage d'une partie puis grappe entière (entre ¼ à ½), aucun foulage ni pigeage. Remontages journaliers, aération a mis FA. Macérations de 5 à 7 jours maxi. Assemblage des gouttes et des presses. Fin de FA en cuves + Malo puis entonnage (15 à 20 %) et encuvage sous azote. Elevage 12 à 18 mois selon millésime.

Vinification et élevages en contenants séparés. Assemblages en fin d'élevage (12 à 18 mois selon le millésime).

Sulfitages le plus tardivement possible (utilisation de l'inertage). Stabilisation des vins par collage. Filtration ou non.

ATTENTION : la capsule de cette bouteille est en cire alimentaire. Pour l'ouvrir dans les meilleures conditions, enfoncez votre tire-bouchon directement au travers de la cire, et une fois qu'il est bien à fond dans le bouchon, tirez d'un coup sec (sans utiliser le levier si vous disposez d'un limonadier), bref, "à l'ancienne". C'est la meilleure façon d'éviter les "miettes" de cire dans la bouteille !