

# Domaine des Deux Clés "D'Ici d'ailleurs" blanc sec 2025

**Prix du produit :**

**114,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Fam. Richter (DEUX CLES)

Millésime: 2025

Appellation: Vin de France (Languedoc)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: grenache blanc

Alcool (%/vol.): 13,5

**Description brève du produit :**

Une cuvée issue de vendanges itinérantes dans cinq départements alentours pour sauver le domaine durement touché par les incendies d'août 2025. La maîtrise technique des vignerons est telle que nous retrouvons sans aucun doute la fraîcheur qui a fait la réputation de leur Corbières Blanc. Pas une fausse note, même dans les conditions extrêmes de sauvetage du domaine. Chapeau.

---

## Description du produit :

### **PRÉSENTATION DU DOMAINE DES DEUX CLES** **+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

## **Domaine des 2 Clés "D'Ici d'ailleurs" blanc sec 2025**

### **Fiche technique rédigée par le domaine :**

L'incendie du 5 & 6 Août 2025 a fortement affecté notre exploitation qui a subi des dégâts conséquents. La moitié de notre vignoble a été notamment ravagée par les ?ammes. Les parcelles qui ont été épargnées du feu et qui portaient encore des raisins ont été exposées pendant plusieurs jours à la fumée et odeurs accompagnant l'incendie et ses reprises successives. Les contaminations du « goût de fumée » étaient tellement importantes que nous n'avons pas pu vini?er les raisins qui restaient encore sur souche.

Pour espérer la survie de notre Domaine et pour donner également une suite à nos clients, nous avons eu la chance d'avoir pu rentrer un joli 10ème millésime, basé sur quelques dons et de l'achat de raisins bio ou biodynamiques. Nous avons parcouru 5 départements (66, 11, 34, 30, 84) et effectuée des vendanges itinérantes, chaque jour dans un endroit différent pour pouvoir remplir notre cave.

Pour s'approcher le mieux possible de nos propres cuvées, nous avons cherché des assemblages de cépages similaires, issues parfois de raisins des Corbières mais aussi de multiples régions viticoles. D'où le nom « D'Ici & d'ailleurs ».

### **Parcellaire :**

Le Grenache Blanc vient de parcelles des Terrasses du Larzac, de La Clape et de Fitou. Le Macabeu et Grenache Gris proviennent des Corbières Maritimes. Le Rolle vient du Minervois.

**Cépages :** Grenache Blanc, Macabeu, Grenache Gris, Rolle

### **Vinification :**

Pressurage séquentiel en grappes entières

Débourbage à froid pendant 2 jours

Entonnage avec bourbes ?nes

Fermentation en levures indigènes de 18 à 24°C

Batonnage régulier mais léger tout au long de la fermentation alcoolique

Fermentation malolactique naturelle selon le millésime et le pH de chaque barrique

**Elevage :** Elevage en barrique de 228 L d'origine bourguignonne et 500L 15% de bois neuf

12000 bouteilles étaient embouteillées le 13.04.2026

### **Analyses:**

Alcool 13,5 % vol.

---

Sucre résiduel 1,1 g/L  
Acidité totale 2,7 g/L  
Acidité volatile 0,41 g/L  
pH 3,38  
Sulfures total 35 mg/L