

Une EXPERIENCE : le Chardonnay

Lors de nos pérégrinations en TOURAINE nous avons identifié et protégé quelques parcelles plantées de cépages assez rarement mis en valeur dans le VAL DE LOIRE. Ils participent à enrichir la biodiversité de la région ; dans le contexte de réchauffement climatique, il nous paraît important de regarder leur évolution.

C'est le grand classique des cépages blancs français, parmi les plus internationalisés et plébiscités. Dans le Loir-et-Cher on l'appelle aussi Auvernat, ayant été rapporté d'Auvergne. Ici il est souvent intégré dans les assemblages destinés aux crémant. Précocité, il est sensible aux gelées de printemps et profiter d'une récolte « normale » va devenir une exception ...

Cette jeune vigne de Chardonnay plantée au milieu des parcelles de SAUVIGNON est donc une petite aventure ; nous avons voulu expérimenter l'expression ligérienne de ce cépage avec une vinification en vin sec, frais et aromatique ... à suivre.



Millésime	2024
Terroir	Sables sur argiles à silex
Cépage	Chardonnay
Taille	Guyot simple
Culture	Agriculture biologique, HVE, viticulture de régénération
Rendements	45 Hl/Ha
Vinification	Les grappes cueillies à maturité sont pressées sans attendre. Débourbage sévère puis fermentation en cuve inox à basse température. Pas de fermentation malolactique.
Elevage	100% en cuve inox, sur lies
Alcool	11,5 % Vol.
Sucres résiduels	Inférieurs à 2 g/L
T° de service	10 / 12°C
Conservation	2 à 3 ans
Dégustation	Rond et généreux. Pêche, abricot et fruits exotiques, comme une ode au printemps.
Mets-vin	Pour accompagner une salade estivale ou bousculer des spaghetti alle vongole.