

Une EXPERIENCE : le Pineau d'Aunis

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 et qui participent à enrichir la biodiversité de la région et nous semblent avoir un avenir dans ce contexte d'évolution climatique.

« Pineau » à ne pas confondre avec « Pinot » !

En Val de Loire on connaît surtout le « Pineau de la Loire », l'autre nom du Chenin Blanc. Symétriquement, le Pineau d'Aunis est aussi appelé « Chenin Noir » ... on reste dans la famille.

Ce cépage est une véritable originalité du Loir-et-Cher. Son expression aromatique entre framboise et épices en fait une curiosité et sa finale de poivre blanc écrasé lui donne une signature à part. Mais il est difficile à maîtriser : il a tendance à se montrer généreux ... au détriment de sa puissance.

Nous avons préservé sur le coteau plein sud de Noyers sur Cher quelques centaines de ceps très âgés. De ces souches assagies, une taille adaptée permet de concentrer les baies, avec des rendements limités et d'exprimer ainsi tout le tempérament surprenant de ce cépage autochtone.



Millésime	2023
Terroir	Sables sur argiles à silex
Cépage	Pineau d'Aunis
Age des vignes	Très vieilles ! Plus de 50 ans.
Taille	Taille à poussiers
Culture	En conversion à l'agriculture biologique, HVE, viticulture de conservation
Rendements	35 Hl/Ha
Vinification	Les grappes sont cueillies puis encuvées par gravité. Cuvaion de 15 jours environ à des températures maîtrisées puis fermentation malolactique.
Elevage	100% en cuve inox.
Alcool	13 % Vol.
Sucres résiduels	Inférieurs à 2 g/L
T° de service	15°C
Conservation	2 à 5 ans
Dégustation	Une robe délicate, à la teinte légère. En bouche il allie l'acidulé des baies rouges à l'intensité du poivre blanc écrasé.
Mets-vin	Un mariage idéal pour accompagner les barbecues des journées ensoleillées ou une planche apéritive.