

# Une EXPERIENCE : l' Orbois

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

Orbois, Orboé ou Orboué, Herbois ou Arbois, Menu Pineau ou Verdet ... Des noms et orthographes variés pour ce cépage à ne pas confondre avec l'appellation Arbois dans le Jura, produite à partir des cépages Chardonnay et Savagnin.

Ce cépage est originaire du Val de Loire et plus particulièrement du Loir-et-Cher. Il n'a d'ailleurs pas beaucoup voyagé et est resté principalement planté dans cette partie de la Touraine ou il est surtout utilisé en assemblage pour apporter de la douceur.

Nous avons voulu le mettre en lumière et dévoiler ses légendaires notes de miel et d'ananas.



<b>Millésime</b>	2022
<b>Terroir</b>	Sables sur argiles à silex
<b>Cépage</b>	Orbois
<b>Taille</b>	Guyot simple
<b>Culture</b>	En conversion à l'agriculture biologique, HVE, viticulture de conservation
<b>Rendements</b>	40 Hl/Ha
<b>Vinification</b>	Les grappes cueillies à maturité sont pressées sans attendre. Débourage sévère puis fermentation en cuve inox à basse température. Pas de fermentation malolactique.
<b>Elevage</b>	100% en cuve inox, sur lies
<b>Alcool</b>	11 % Vol.
<b>Sucres résiduels</b>	Inférieurs à 2 g/L
<b>T° de service</b>	10 / 12°C
<b>Conservation</b>	2 à 3 ans
<b>Dégustation</b>	Tout en tendresse et en rondeur. Il dévoile son ampleur et sa douceur au palais, des notes confites presque miellées et fruits secs.
<b>Mets-vin</b>	Une invitation à s'évader avec la cuisine épicée : curry, dahl ou tajine.

BAUDRY - DUTOUR  
Vignerons

VAL DE LOIRE