

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.



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

BAUDRY - DUTOUR
Vignerons

VAL DE LOIRE