

# 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 où il est surtout utilisé en assemblage pour apporter de la douceur.

Nous avons voulu le mettre en lumière et dévoiler ses notes caractéristiques de miel et de coing.



<b>Millésime</b>	2023
<b>Sol</b>	Sables sur argiles à silex
<b>Cépage</b>	Orbois
<b>Taille</b>	Guyot simple
<b>Culture</b>	Agriculture régénérative, Agriculture biologique
<b>Rendements</b>	40 Hl/Ha
<b>Vinification</b>	Les grappes cueillies à maturité sont pressées sans attendre. Débourage puis fermentation en cuve inox à basse température. Pas de fermentation malolactique.
<b>Elevage</b>	100% en cuve inox, sur lies
<b>Sucre Résiduel</b>	Inférieurs à 2 g/L
<b>T°C Service</b>	10 / 12°C
<b>Garde</b>	2 à 5 ans
<b>Dégustation</b>	Tout en tendresse et en rondeur. Il dévoile son ampleur et sa douceur au palais, avec des notes confites presque miellées, de coing & de fruits secs.
<b>Mets-vin</b>	Une invitation à l'évasion. Il répondra à merveille aux cuisines épicées et méditerranéennes : curry, dahl, mezzés ou tajine.