



BLANC DE POT - 2010 - VDP DES CÔTES CATALANES GRENACHE BLANC & GRIS 90% - MACABEU 10% RENDEMENT 21 hl/ha - 3200 bt

DEGUSTATION

Vin blanc au caractère grenache avec du gras, 3 g de sucres résiduels, un pH de 3,2 et titrant à 13% d'alcool.

Ses 3 cépages développent une structure et une expression aromatique florale. Les vieilles vignes transmettent les caractères terroirs des sols qui vont petit à petit se développer. En bouche la structure fine et le gras amènent de la douceur, sur la finale on perçoit la fraîcheur du vin et les agrumes avec une pointe d'amertume

ACCOMPAGNEMENT

Sa fraîcheur et sa texture vont optimiser les alliances avec les crustacés, la cuisine au sel de mer, le gras et le sel, le poivre et les piments, les volailles et viandes blanches, les fromages de brebis ou de chèvre. Digeste, il laisse la bouche disponible à tous les plaisirs de la table. Ouvrir 30 min avant de servir.

En 2010, je monte un négoce pour pouvoir acheter du raisin et compléter ma production, le temps de retrouver une parcelle qui me convienne. J'ai acheté 1500 kg de grenache blanc et gris cultivés en Bio (sans label) sur Pezilla. Sol argileux sur un terroir de galets roulés

La cueillette est manuelle, en cagette, vin de pressurage direct, levures naturelles et fermentation malo lactique faite. Vinification et élevage sans sulfites. Elevage de 9 mois en cuve béton sans revêtement. 3 cépages locaux, attachés aux terroirs du Roussillon : le grenache blanc et le grenache gris ainsi que le macabeu étaient autrefois exclusivement destinés à l'élaboration des vins doux.

VENDANGE PRÉCOCE

J'ai vendangé entre le 4 et le 8 septembre. Je ne cherche pas trop de maturité sur les blancs car je ne travaille pas les peaux des raisins. Le raisin est à la fois craquant (la pellicule est encore ferme) et fondant (la pulpe est juteuse). Les pépins sont devenus bruns. Le raisin est alors goûteux, sucré et légèrement acidulé. Les raisins sont cueillis le matin et transportés en cagettes vers la cave de vinification.

VINIFICATION TRADITIONNELLE

Pressurage doux : Les raisins sont entreposés au frais, pressés dans la journée et le lendemain. J'utilise un presseur horizontal à plateaux. Il permet de conduire le pressurage de façon précise et adaptée à la qualité des raisins.

Débourbage : le jus de presse est logé en cuve, il est alors refroidi aux alentours de 9 °C pour permettre aux particules les plus lourdes de sédimenter. Après environ 48 h, le jus clair est soutiré (séparé). Le débourbage est doux pour éviter de dépouiller le jus de tous les nutriments nécessaires au métabolisme des levures.

Fermentation continue : le jus clair est logé en cuve, il est maintenu entre 15 à 18 °C durant la fermentation alcoolique. Les levures naturelles présentes dans le jus vont transformer les sucres de façon lente et continue. Un ou deux remontages sera réalisé pour apporter de l'oxygène aux levures. En toute fin de fermentation on laisse la température remonter légèrement, autour de 20 °C, pour faciliter la fin du processus, donner du gras et pour favoriser l'expression des arômes variétaux.

Fermentation malo-lactique faite : «faire la malo» est un choix de base lié à la chimie naturelle du vin. Lorsqu'on a des pH bas, il est intéressant de laisser faire cette fermentation (de ne pas la bloquer) pour stabiliser le vin au niveau de sa microbiologie. Au résultat le vin sera plus souple en bouche, plus digeste et plus apte au vieillissement.

Élevage : Le vin est soutiré et logé en cuve béton. Pendant cette période le vin va se clarifier, sa structure se met en place et la palette aromatique se développe.

La mise en bouteilles a été réalisée le 25 mai 2010 avec une filtration serrée pour permettre un sulfitage léger. Pour cette cuvée, j'ai fait le choix de **bouchon en liège naturel de la maison Socali**.

Vignoble RÉVEILLE | France CRISPEELS

17, rue Georges Leclanché | 66600 Rivesaltes | Roussillon | (+33) 06 84 14 07 46
reveille@sfr.fr | www.vignoble-reveille.fr