



HYMNE AU PRINTEMPS 2022

Vin rosé

Cépages

Vidal (DpB, 45%; Ferme exp., 40%), Petite perle (10%) et Frontenac noir (5%)

Alcool

10,0 %

Sucre résiduel

> 1,2 g/L

Viticulture

Depuis que nous avons repris la viticulture en 2020, l'ensemble du vignoble est travaillé en biologique. La pré-certification a été obtenue officiellement en 2022. Le Vidal a été planté en 2008, sur une petite parcelle très ensoleillée d'environ 2000 plants taillés en Gobelet, dans un sol de type Loam graveleux. Comme une revitalisation importante du vignoble a été amorcée, nous avons complété la production en collaboration avec la Ferme expérimentale de Frelighsburg, où nous avons récolté une partie du Vidal et le Frontenac noir, et le Vignoble Les Gémeaux situé à Hinchinbrooke, pour le Petite Perle de cette cuvée.

La saison 2022 a présenté son lot de défis avec une pluie abondante et un ensoleillement réduit en début de saison. Heureusement, l'automne chaud ensoleillé nous a permis d'atteindre une belle maturité des fruits, une acidité marquée et une complexité intéressante des arômes. Les vendanges ont été réalisées de manière manuelle au début du mois d'octobre.

Les raisins ont été vinifiés séparément selon le cépage et le lieu de provenance. Ils ont été soigneusement triés puis foulés dès leur arrivée au chai. Le Vidal a subi un pressurage qualitatif et un débourage statique. La fermentation alcoolique a été réalisée en cuve d'inox à basse température. Les rouges ont fermenté lors d'une macération de sept jours pendant lesquels des pigeages quotidiens ont été réalisés suivi d'un pressurage doux. Les fermentations malolactiques ont été complétées naturellement.

Vinification et élevage

Un premier élevage sur lies grossières en cuve d'inox a été conduit séparément pendant trois mois puis, l'assemblage a été réalisé. La cuve a été sortie à l'extérieur une semaine pour une stabilisation tartrique naturelle au froid. Le vin a été finalement soutiré et remis de nouveau en cuve d'inox pour un élevage de cinq mois supplémentaires.

Embouteillage

Mise en bouteille sans filtration ni ajouts de 1800 bouteilles le 29 mai 2023.

Dégustation

Gourmand, arômes de noyau de pêche, couleur rose pâle.

