



Le Sentier 2022

Vin blanc sec

Cépage Acadie

Alcool 10,5 %

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. L'Acadie est le cépage le plus répandu sur le vignoble, soit près de 1500 plants taillés en Gobelet. C'est un des premiers plantés en 2008, sur une parcelle constituée d'un sol de type Loam graveleux.

La saison 2022 a présenté son lot de défis avec une pluie abondante et un ensoleillement réduit en début de saison. Heureusement, l'Acadie est un cépage peu malade et l'automne chaud ensoleillé nous a permis d'atteindre une belle maturité des fruits, une acidité marquée et une complexité intéressante des arômes. La vendange a été réalisée de manière manuelle par un 30 septembre magnifique.

Les raisins ont été soigneusement triés puis foulés dès leur arrivée au chai. Ils ont ensuite subi un pressurage qualitatif. Un débordage statique a été réalisé, suivi d'une fermentation alcoolique en cuve d'inox à basse température d'une durée de 17 jours. La fermentation malolactique a été complétée naturellement.

Vinification et élevage

Un premier élevage sur lies grossières en cuve d'inox a été conduit pendant quatre mois. Puis, la cuve a été sortie à l'extérieure une semaine pour une stabilisation tartrique naturelle au froid. Le vin a été finalement soutiré pour être retourné en cuve d'inox pour un séjour de quatre mois supplémentaires.

Embouteillage

Mise en bouteille sans filtration ni ajouts de 1150 bouteilles le 26 mai 2023.

Dégustation

Frais, arômes de melon miel et poire caramélisée, couleur jaune paille

