



LES LUCIOLES 2022

Vin rouge

Cépages Petite Perle (50 %), Maréchal Foch (30 %) et Frontenac Noir (20 %)

Alcool 9,7 %

Sucre résiduel 1,4 g/L

Viticulture

Depuis que nous avons repris la viticulture en 2020, le vignoble est travaillé en biologique. La certification a été obtenue en juillet 2023. Le Maréchal Foch a été planté en 2008, sur une parcelle d'environ 1200 plants taillés en Cordon de Royat, dans un sol de type Loam graveleux. Comme nous réalisons une revitalisation importante du vignoble, la production est complétée en collaboration avec la Ferme expérimentale de Frelighsburg, où nous avons récolté 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.

Vinification et élevage

Les raisins ont été vinifiés séparément selon le cépage et le lieu de provenance. Pour chacun, une fermentation d'une durée de 10 jours a été réalisée, pendant laquelle des pigeages quotidiens ont eu lieu. Un premier élevage en cuve d'inox a été conduit avant de sortir la cuve à l'extérieur pour une stabilisation naturelle au froid puis remis en fût de chêne neutre pour un second élevage de 6 mois supplémentaires. Les fermentations malolactiques ont été complétées naturellement.

Embouteillage

Embouteillage de 860 bouteilles, sans filtration ni ajouts, le 13 septembre 2023.

Dégustation

Souple, gouleyant, fruit rouge, cuir, couleur rubis.

