



LES SOUPIRS 2022

Vin blanc sec

Cépages Vidal (DpB, 35 %; Ferme Exp. 35 %) et Acadie (30 %)

Alcool 9,8 %

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 et le Vidal ont été plantés en 2008 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, chez qui nous avons récolté une partie du Vidal cultivé en biologique 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 à la fin de septembre et au début 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. Ils ont ensuite subi un pressurage qualitatif et un débourage statique. Les fermentations alcooliques ont été réalisés en cuve d'inox à basse température. Les fermentations malolactiques ont été complétée 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'extérieure une semaine pour une stabilisation tartrique naturelle au froid. Le vin a été finalement soutiré et remis en fûts neutres pour un élevage de trois mois supplémentaires.

Embouteillage

Mise en bouteille sans filtration ni ajouts de 600 bouteilles le 28 mai 2022.

Dégustation

Soyeux, arômes de mélilot et d'amande grillée, couleur jaune vert.

