

La Louisonne 2023



Le Terroir

Une parcelle appartenant au lieu-dit « La Louisonne », plantée dans les années 85/90 sur un terroir argilo-calcaire.

La vigne

Cépage : Sauvignon blanc
Densité de plantation : 8200
pieds/hectare

Les pratiques culturelles

Enherbement dans le rang
Taille Guyot Poussard
Amendements organiques depuis 1989
et dans le respect du cahier des charges
bio
Vendange manuelle

Le millésime

Après un hiver humide, arrive un printemps précoce avec une météo plus clémente. Grâce aux températures de saison, le débourrement se fait mi-avril. Fin avril, les températures grimpent et la pluie s'installe, ce qui oblige à redoubler d'efforts pour protéger le vignoble.

La floraison se passe pour le mieux avec une météo favorable, puis le retour de la pluie mi-juin fait craindre pour les maladies, mais permet un gonflement spectaculaire des grappes de raisin, avérant déjà un joli potentiel de rendement. L'état de santé des vignes est parfait durant la phase de maturation et tout au long des vendanges, offrant la possibilité d'atteindre une maturité optimale. Les raisins présentent des arômes d'une pureté exceptionnelle.

La vinification

Récolté à la main le 15 septembre.

Pressurage direct en grappes entières.

Débourbage à froid pendant environ 48 h.

Vinification et élevage $\frac{2}{3}$ en amphore et $\frac{1}{3}$ en cuves inox thermo-régulées.

Elevage sur lies pendant 10 mois.

Soutirage et assemblages en juillet 2024.

Elevage sur lies fines pendant encore 10 mois.

Filtration et mise en bouteilles en mai 2025.

La dégustation

 Or jaune.

 A l'ouverture, l'olfaction se montre discrète. Puis l'aromatique se développe à la faveur de son contact avec l'air. Le nez présente alors une minéralité prononcée, avec des nuances évoquant la poterie et le grès pour laisser ensuite place à des arômes fruités où se mêlent la pêche de vigne, la pâte de coing. Des odeurs de réglisse accompagnent agréablement l'olfaction.



Le gras, la puissance et la richesse mais aussi la finesse caractérisent la bouche. L'expression aromatique du bouquet se confirme en associant minéralité et fruité.

Une matière texturée, sur la fraîcheur, offrant une finale saline avec de jolis amers.



Température dégustation : 10 à 12°C

Accord mets vins : Brochet au beurre blanc, Poularde de Bresse à la crème, Foie gras poêlé aux mandarines.

Garde : 10 à 12 ans