



CUVÉE	Lady Chasselas
MILLÉSIME	2019 Epuisé / pas de 2020
DÉNOMINATION	Vin de France
COULEUR	Blanc
	Un Chasselas en Méditerranée !
HISTOIRE	Rare cépage Chasselas. Il y a 150 ans, ce cépage était cultivé dans les meilleurs terroirs en raisin de table dans les villages alentours. Il était consommé sur les meilleures tables et les meilleures épiceries fines parisiennes: c'était le raisin d'or! Dès le départ, j'ai eu la curiosité de le vinifier.
CÉPAGE	Chasselas 100%
TERROIR	Parcelle de 50 ares en gobelets, défriche ancienne de garrigue. Sélection massale d'une très vieille vigne de Chasselas. Terres blanches calcaires caillouteuses. Roche friable, riche en magnésie comparable à de la craie.
CLIMAT	Méditerranéen, chaud et sec. La parcelle est exposée au nord, en légère pente vers le nord-est.
VINIFICATION	Vendange manuelle en caissettes de 12 kg. Pressurage direct, léger débourage et fermentation alcoolique à température régulée.
ÉLEVAGE	Sur lies, en cuve inox pendant 5 mois et mise en bouteilles au printemps. Pas de filtration mais de légers soutirages successifs, lents, permettant sa mise au clair.
DÉGUSTATION	C'est un vin minéral et discret, salin, iodé avec une grande originalité. Parfois très floral, il évolue ensuite vers les fruits secs. En bouche, sa structure est fine, délicate, fraîche et ses accents un peu miellés: c'est une petite musique joyeuse.
GASTRONOMIE	Tielle de Sète; Huitres & coquillages; Sushis & sashimis; Fromages; Desserts fruités
SERVICE	13 - 14 °C
POTENTIEL	Étonnant potentiel de garde : avec le temps, les notes aromatiques s'affinent, la fraîcheur se renforce. De 10 à 15 ans de garde. Parfois plus.
CERTIFICATION	AB Agriculture Bio
DEGRÉ ALCOOL	12 %VOL.
FILTRATION	Non filtré