

. D O M A I N E .
DU
N I V A L

Cuvée	CES PETITS IMPRÉVUS
Millésime	2023
Cépage	100% Vidal
Viticulture	Cette cuvée a été produite avec des raisins provenant d'une parcelle de Vidal plantée sur un limon très sablonneux à une densité de 5500 pieds/ha. Toutes les vignes sont taillées en guyot double en suivant les principes de la taille douce pour permettre d'équilibrer la fertilité naturelle du sol avec notre objectif qualitatif. L'ensemble du vignoble est certifié biologique.
Vendange	La saison 2023 marquera longtemps notre esprit comme la saison des extrêmes. Après un gel printanier historique qui, fort heureusement, aura causé très peu de dommages chez nous, le printemps s'est avéré chaud et sec, de quoi permettre à la vigne de bien démarrer. Toutefois, à partir de la fin de juin, les épisodes de pluie diluvienne se sont enchaînés à un rythme effaré, si bien que le sol gorgé d'eau n'arrivait jamais à sécher. Le contrôle des maladies fongiques et le désherbage se sont révélés quasi impossibles et nous avons travaillé d'arrache-pied pour permettre au raisin de traverser un été presque trois fois plus pluvieux que la normale. Heureusement, une vague historique de chaleur et de temps sec en septembre et en octobre a littéralement sauvé le millésime et a permis au raisin d'atteindre une maturité qu'on n'aurait pas crue possible cette année. Nous avons vendangé le Vidal à la mi-octobre avec des taux de sucres dans la moyenne, mais des acidités nettement plus basses.
Vinification	Pour ce millésime, nous avons eu envie de revenir à une vinification plus classique pour notre cuvée Ces petits imprévus. Nous avons donc laissé tomber la macération carbonique (utilisée sur un certain pourcentage de la cuvée dans les 4 dernières années) pour revenir à un pressurage direct en grappes entières sans macération. Avec les températures chaudes d'octobre 2023, la fermentation s'est déroulée un peu plus rapidement qu'à l'habitude et le vin a été mis en bouteille avant la fin de fermentation pour élaborer un vin mousseux de type « pétillant naturel » selon la méthode ancestrale. Cette année, l'effervescence à la fois généreuse et délicate offre une bulle fine sous une pression finale de 3,5 bars.
Élevage	Quatre mois sur lattes avant dégorgement
Dégorgement	Mars 2024
Production	3642 bouteilles
Alcool	10,4 %
pH	3,3
Acidité totale	5,6 g/L
Sucre résiduel	0 g/L
SO2 total	<5 ppm