

# .DOMAINE. DU NIVAL

## Cuvée

EAU-DE-VIN PINOT NOIR + GAMARET

## Millésime

2023

## Marc de raisin

60% Pinot noir - 40% Gamaret

## Pommes

100% Pommes sauvages

## Qu'est-ce qu'une piquette?

La piquette est une boisson élaborée en récupérant le marc de raisin après pressurage (pulpe, peau et pépins) auquel on ajoute de l'eau avant de presser le tout une seconde fois. Cette macération suivie d'une deuxième presse permet d'extraire le sucre, les acides et plusieurs composés phénoliques et aromatiques qui restaient dans les raisins après le premier pressurage. Ce nouveau jus, faible en alcool, donnera après fermentation une boisson légère et désaltérante qu'on servait autrefois aux ouvriers viticoles lors des chaudes journées d'été! Dans notre cas, nous avons librement choisi de réinterpréter la piquette en lui ajoutant un peu de jus de pommes pour apporter une dimension supplémentaire à cette boisson.

## Fermentation

À la fin de la fermentation du Pinot noir et du Gamaret, nous avons récupéré le marc et l'avons mis à macérer avec de l'eau durant 3 jours. Après un deuxième pressurage, ce nouveau moût a légèrement fermenté sur levures indigènes pour atteindre naturellement un faible degré d'alcool. Nous avons ensuite ajouté environ 15% de jus de pomme au moût en fermentation pour augmenter légèrement le taux d'alcool et l'acidité afin d'atteindre un bel équilibre aromatique et gustatif. Un dernier ajout de jus de pommes frais a été fait juste avant l'encannage pour une prise de mousse et une légère effervescence dans le produit fini.

## Élevage

5 mois en canettes

## Production

4000 canettes de 355 mL

## Alcool

4,4 %

## pH

3,8

## Acidité

3,6 g/L

## Sucre résiduel

0 g/L

## SO2 total

<5 ppm