

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

Cuvée	Matière à discussion
Millésime	2022
Cépage	100% Vidal
Viticulture	Cette cuvée a été produite avec des raisins provenant d'une parcelle plantée en 2013 sur un sol argilo-calcaire à une densité de 4100 pieds/ha. Toutes les vignes sont greffées et taillées en guyot double pour permettre d'équilibrer la fertilité naturelle du sol avec notre objectif qualitatif. L'ensemble du vignoble est certifié biologique.
Vendange	Après un hiver 2021-2022 particulièrement froid où une part importante des bourgeons ont gelé, la saison 2022 a démarré sous le signe de la fraîcheur. Quelques belles poussées de chaleur à la fin mai et en juin ont toutefois permis de reprendre le retard, mais une météo fraîche et humide durant la floraison a entraîné une forte coulure, diminuant le rendement potentiel des vignes. Le mildiou s'est installé avec force durant le mois de juillet, mais un suivi serré au niveau phytosanitaire a contribué à limiter son incidence. Après avoir essuyé un épisode de grêle à la mi-juillet, le reste de l'été s'est déroulé sans trop d'embûches et nous avons accueilli avec soulagement une vague de chaleur à la fin août. Une chute importante des températures dans les premiers jours d'octobre a toutefois écourté un peu la fin de saison, nous offrant des raisins avec un peu plus d'acidité que dans les dernières années.
Vinification	Sur le millésime 2022, le tiers de la vendange a été vinifié en macération carbonique durant 11 jours avant d'être pressé et assemblé au reste du jus qui, lui, avait été pressé après foulage au pied en grappes entières et macération de 36 heures. Un débourage statique léger a précédé une fermentation sur levures indigènes en fûts de chêne neutres à une température maximale de 20°C. Le vin a complété naturellement sa fermentation malolactique.
Élevage	Élevage de 8 mois effectué en fûts neutres et sur lies grossières avec quelques légers bâtonnages. Mise en bouteille sans filtration ni collage.
Mise en bouteille	Juillet 2023
Production	2 735 litres
Alcool	10,2 %
pH	3,54
Acidité totale	6,2 g/L
Sucre résiduel	0 g/L
SO2 total	<5 ppm (aucun ajout de sulfites)

