

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

Cuvée	CES PETITS IMPRÉVUS
Millésime	2017
Cépage	100% Vidal
Viticulture	Les raisins proviennent d'une parcelle plantée en 2014 sur un loam très sablonneux, à une densité de 5600 pieds/ha. Les vignes, certaines greffées et d'autres plantées franc-de-pied, sont taillées en guyot double pour permettre d'équilibrer la fertilité naturelle du sol avec notre objectif qualitatif. L'ensemble du vignoble est conduit selon les principes de l'agriculture biodynamique.
Vendange	Le millésime 2017 a été, pour le sud du Québec, l'un des plus pluvieux des dernières années. Les précipitations abondantes en avril et mai se sont poursuivies tout au long de l'été. La floraison s'est faite dans des conditions particulièrement froides et humides induisant une coulure importante dans les vignes. Juillet et août nous ont offert bien peu de temps sec et, par conséquent, nous avons dû travailler très fort pour contrôler les maladies fongiques dans la vigne. L'été est finalement arrivé à la mi-septembre et le temps chaud et sec s'est maintenu jusqu'après les vendanges. Cette vague historique de chaleur a changé le visage du millésime en faisant rapidement mûrir les grappes et en nous permettant de vendanger à la mi-octobre des raisins avec juste assez de sucre et d'acidité pour les transformer en vin mousseux.
Vinification	Débouillage léger suivi d'une fermentation sur levures indigènes en cuve inox à une température maintenue à 12°C. La fermentation à basse température a permis de préserver l'exubérance aromatique du cépage tout en permettant une clarification naturelle du vin durant le processus fermentaire. 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. En complétant sa fermentation en bouteille, ce vin acquiert une bulle fine sous une pression finale de 3,5 bars.
Élevage	Quatre mois sur lattes avant dégorgement.
Dégorgement	Mars/Avril 2017
Production	2 100 bouteilles
Alcool	10,7 %
pH	3,2
Acidité totale	9,76 g/L
Sucre résiduel	1,3 g/L
SO2 total	<5 ppm