

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

Cuvée	Un de ces quatre
Millésime	2022
Cépage	100% Gamaret
Viticulture	Le vignoble compte près de 4000 vignes de Gamaret issues de plantations en échelonnées entre 2013 et 2020 sur deux parcelles. Les vignes sont plantées à une densité de 5 500 pieds/ha sur des sols variant du loam sableux au loam argileux. Les vignes sont conduites en guyot double afin d'atteindre un équilibre idéal entre production et qualité du raisin. 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	Égrappage de 80% des raisins pour garder 20% de la vendange en grappes entières. Fermentation sur levures indigènes d'une durée de 10 jours avec 1 à 2 pigeages quotidiens. Mise en fût directement après pressurage pour permettre au vin de compléter naturellement sa fermentation malolactique. La cuvée a été mise en bouteille sans collage ni filtration.
Élevage	Élevage de 8 mois en fût de chêne neutres.
Mise en bouteille	Juillet 2023
Production	1558 litres
Alcool	10,7 %
pH	3,8
Acidité totale	4,8 g/L
Sucre résiduel	0 g/L
SO2 total	<5 ppm (aucun ajout de sulfites)