



Crémant de Loire 2006

Agriculture biologique certifiée

A la différence d'une méthode « Champenoise » classique qui impose une obligation technique de récolte de raisins à maturité incomplète et d'adjonction de sucre exogène (sucre de betterave ou de canne), nous procédons en suivant une méthode dite « Ancestrale ».

Nous récoltons manuellement, avec le plus grand soin, des raisins parfaitement mûrs. Le transport de la parcelle au chai se fait en caisse de 20 à 25 kg afin de préserver l'intégrité des baies. En effet, il est possible, à partir d'une baie de raisin entière, d'extraire différents jus ; si cette même baie est choquée ou à fortiori éclatée les différentes qualités de jus sont déjà mélangées les unes aux autres et leur sélection par pressurage n'est plus réalisable.

A leur arrivée au chai, les raisins subissent ainsi un pressurage lent et sélectif des différentes qualités de jus. Ces deux étapes, récolte soignée et pressurage sélectif, conditionnent l'essentiel des qualités futures du vin, dans son expression aromatique, dans ses qualités gustatives et dans ses qualités d'effervescence.

Les jus ainsi obtenus débutent la fermentation stockés en cuve ; le « tirage » ou mise en bouteille a lieu lorsque le vin de base ne contient plus qu'aux environs de 20 g/l de sucre (de raisin). Cette quantité de sucre fermentée en bouteille crée l'effervescence caractéristique de l'AOC Crémant de Loire.

Cette méthode « Ancestrale » permet d'obtenir plus de finesse, plus de densité, plus de typicité et une harmonie naturellement idéale.

Caractéristiques

Cépage : 60 % chenin, 20 % chardonnay, 20 % cabernet franc,

Terroir : Altération de schistes Briovériens

Récolte : Manuelle, sélective

Vinification : Méthode traditionnelle « ancestrale »

Elevage : Minimum 12 mois sur lattes

Accord : Apéritif, poisson, volaille, dessert chocolaté

Analyse

Titre alcoométrique acquis : 13.65 % vol

Acidité totale : 4.1 g/l H₂ SO₄

SO₂ total : 45 mg/l