



AUTREMENT DIT
VINS

Chaussée de Dinant 332
B - 5000 Namur



CDR Villages - Massif d'uchaux La Cabotte Sauvageonne 2016 75 cl Blanc

18,40 € (15,21 HTVA)

VILLAGE	mondragon
DOMAINE	la cabotte
COULEUR	blanc
CÉPAGE	clairette (100,0 %)
MILLÉSIME	2016
CONDITIONNEMENT	75 cl

Ce qu'en dit la presse

Accompagne...

Poissons en sauce , fromage sec , viandes blanches , Truffes

Ce qu'on en dit

Rendement : 33 hl/ha Production : 2600 bouteilles Culture Pour exprimer toutes les particularités de notre terroir, et la typicité de notre vignoble (45ha d'un seul tenant dont 30 hectares de vigne), nous conservons un équilibre écologique harmonieux en respectant les cycles naturels de la terre pour régénérer et renouveler en permanence la vie du sol. C'est la base de notre engagement en viticulture biologique et biodynamique. Terroir Le terroir de notre Côtes du Rhône Villages Blanc est composé de grès calcaires datés du Crétacé supérieur de la fin de l'ère secondaire. Ces sols caillouteux argilo-sableux facilitent un bon enracinement et permettent un régime hydrique équilibré. La texture superficielle de ce terroir possède un pouvoir calorifique élevé lié à la pierrosité importante. Toutes ces particularités alliées à une exposition sud/ sud est, contribuent à une faible production de la plante, à une maturation lente et régulière, promesse d'une concentration et d'une maturité optimales des baies de raisins . Vinification / Elevage Les raisins sont récoltés très tôt le matin pour éviter les grosses chaleurs de la journée. Puis les raisins sont pressés lentement. Après un débourbage à froid de 72 heures, le moût est mis en fermentation en fût de chêne de 7 à 9 vins. La fermentation se prolonge pendant plusieurs semaines. La fermentation malolactique a été effectuée. En fin de fermentation, les lies grossières sont retirées, et l'élevage peut commencer sur lies fines.. L'élevage se prolonge sur une douzaine de mois avant la mise en bouteille. Dégustation / accompagnement Une belle couleur dorée, un nez au senteur de fleur de poirier. En bouche une minéralité très marquée, des arômes de coings et d'agrumes rehaussés par quelques notes mentholées. C'est un vin de repas, a consommer avec des viandes blanches ou avec des crustacés et sur des poissons à la crème, il se révélera aussi avec des fromages secs. Climat 2016 Un Millésime doux et chaud L'hiver est une nouvelle fois doux, le plus doux depuis 1900.... L'humidité durant cette période est correct mais sans excès. Sous ces températures la vigne commence à s'éveiller très tôt et dès le 25 mars nous constatons les premières petites feuilles apparaitre. L'année s'annonce précoce mais c'est sans compter sur une fraîcheur et un refroidissement important au printemps qui calme les ardeurs hâtives de la végétation. Quelques petites pulvérisations de Valériane et de silice aide nos vignes à passer ce cap frisquet. La fleur arrive un peu plus tardivement que les deux années précédentes, elle s'étale de la fin mai au 7 juin dans de bonne condition et sans trop de coulure sur les Grenaches. L'état sanitaire reste parfait. L'été est sec,



AUTREMENT DIT
VINS

mais la chaleur arrive timidement. La sensation de sécheresse est accentuée par un mistral régulier pendant de nombreux jours de juillet. La encore nos tisanes d'achillée mille feuilles et ortie font merveilles pour soutenir la plante. Le mois d'août de particulièrement chaud surtout la fin du mois. Les maturités s'accélèrent et nous débutons les vendanges le 8 septembre avec les blancs. Comme les conditions climatiques sont excellentes, nous prenons notre temps pour récolter, et terminons avec nos Mourvèdres le 30 septembre. Les premiers vins dégustés montrent un bel équilibre, de belles couleurs un beau fruit, une grande richesse en bouche accompagné d'une jolie tension accentuée par les passages de silice dans les vignes qui apportent en fin de bouche une grande longueur et un côté aérien aux vins

Temps de garde

3 à 4 ans

Mode de production

Biodynamie Demeter