

TERRES BLANCHES

2024

Fruité - Floral - Minéral

Elaboration d'un vin blanc sec de terroir

47 % Gros Manseng : âge des vignes de 6 à 15 ans

41 % Sauvignon blanc : âge des vignes de 4 à 10 ans

12 % Ugni blanc vieilles vignes : âge des vignes de 40 à 50 ans

TERROIR

Affleurements de calcaires lacustres et argiles blanches de la fin de l'aire du tertiaire : rentzines, appelés « Peyrusquet » en Gascon.

Culture des sols: Décompactage d'hiver, labour de surface, enherbement une rangée sur deux en alternance avec incorporation de fumures organiques : tout est fait pour optimiser les conditions de développement de la vie microbiennes du sol pour une meilleure décomposition naturelle de la matière organique. Autre objectif, faire descendre le système racinaire afin qu'il atteigne les marnes calcaires du sous sol pour en exprimer la profondeur.

Taille Guyot double pour Sauvignon et Gros Manseng et taille en cordon pour l'Ugni Blanc.

VINIFICATION

Récolte tôt le matin « à la fraîche » avant la montée des températures afin de limiter les phénomènes oxydatifs sur le raisin. Macération pelliculaire de 6 à 10 heures sur Ugni-blanc et Sauvignon Blanc. Pressurage direct sur le Gros Manseng. Système de pressurage très méticuleux : utilisation d'un pressoir Inertys (sous azote en inertage total). Programme champenois très long (3-4 heures) à basse pression afin d'extraire toute la fraction aromatique et la finesse des cépages sans prendre la partie végétale. Fermentations à température contrôlée (16-18 degrés) en cuve inox thermo-régulée et en cuve béton – incorporation de levures champenoises (souches neutres) respectant le profil floral et fruits blancs naturel des jus.

ELEVAGE

En cuve inox et en cuve béton. Sur lies fines avec bâtonnage hebdomadaire les deux premiers mois, puis tous les mois, jusqu'à l'assemblage final, au printemps. Objectif : éviter toute oxydation afin de garder le plus possible l'expression pure (florale, fruité blanc et floral) des terroirs calcaires.

Robe pâle. Nez fin, sur les fruits blancs, la pêche de vigne, les agrumes, les fleurs des champ, acacias...

Bouche précise, droite Joli gras en milieu de bouche prolongée d'une belle finale minérale et saline sur une tension acide.



FAMILLE FEZAS

MAISON FEZAS - 32100 LARROQUE/ L'OSSE
MAISONFEZAS@CHIROULET.COM WWW.CHIROULET.COM
TÉL : 05.62.28.02.21 FAX : 05.62.28.41.56

