

INSPIRATION

Vin blanc

—
La Molette dans sa pleine expression, pour les curieux qui cherchent à la découvrir enfin.



Dégustation

La robe, transparente et limpide, dit déjà l'essentiel. Le nez est direct, intense, immédiat — fruits du verger et agrumes en premier plan, puis une inflexion exotique portée par la fraîcheur : goyave, combava, mangue verte — une mangue à peine mûre, encore verte en son cœur. Une expressivité sans apprêt, d'une aromatique variétale d'une remarquable lisibilité.

En bouche, la matière est ample et enveloppante, mais jamais lourde : une acidité fine et précise la traverse de bout en bout, lui restituant son élan. Les agrumes reviennent, prolongés par ces mêmes fruits exotiques entrevus au nez. L'ensemble est d'une grande pureté — celle d'un cépage qu'on a simplement autorisé à être lui-même.

—

Cépage

Molette

Appellation

IGP Vin des Allobroges

Certifications / Labels

Agriculture biologique AB certifiée

—

ORIGINE / PARCELLE

Commune / Lieu-dit

Clarafond-Arcine

Altitude

370 - 480 m

Exposition

Sud

Sol

Moraines glacières argilo-calcaire tranquilles originaires des Alpes

Sous-sol

Molasses jaunes - sable et argile compactés - originaires du Jura

Superficie

0,35 ha

Âge moyen des vignes

6 ans

Origine des plants

Sélection massale

CULTURE

<i>Mode de conduite</i>	Biodynamique
<i>Taille</i>	Cordons de Royat en taille douce physiologique et tressage
<i>Traitements</i>	Tisanes de plantes, préparats biodynamiques, minéraux - cuivre et soufre - en quantités limitées
<i>Vendanges</i>	Manuelles, avec tri à la parcelle
<i>Densité de plantation</i>	7800 pieds/ha
<i>Couvert végétal</i>	Enherbement naturel total
<i>Rendements moyens</i>	35 hl/ha

--

VINIFICATION & ÉLEVAGE

<i>Fermentation</i>	Pressurage lent et doux puis mise en barriques bois et cuve ovoïde, sans débourage préalable. La turbidité désirée est obtenue grâce à la douceur du pressurage. Fermentation alcoolique et malo-lactiques réalisées grâce aux levures et bactéries indigènes exclusivement.
<i>Macération</i>	-
<i>Élevage</i>	De 10 à 12 mois sur lies totales sans batonnage en barriques chêne
<i>Sulfites</i>	≤ 40 mg/L : sulfitage à la réception de vendanges pour mettre les bactéries acétiques en dormance et permettre le démarrage des levures de fermentation alcoolique en premier. Le travail sur lies aide à stabiliser le vin qui reçoit un dernier sulfitage léger avant la mise en bouteille.
<i>Filtration</i>	Légère pour garantir la limpidité.

--

AUTRES INFORMATIONS

<i>Degré alcoolique moyen</i>	12%
<i>Production annuelle</i>	600 bouteilles
<i>Format</i>	75 cl
<i>Potentiel de garde</i>	5 à 10 ans
<i>Température de service</i>	12 à 14 °C