

FRANCE | 2013 | IGP CÔTES DE GASCOGNE

Les Fumées Blanches Réserve Sauvignon blanc



> CÉPAGE

100 % Sauvignon Blanc - Cépage blanc originaire de France. La France est le premier producteur mondial de Sauvignon Blanc avec 25 000 ha. C'est un cépage particulièrement bien adapté aux climats frais et qui aime l'influence océanique.

> MILLÉSIME 2013

Le millésime 2013 se caractérise par la fraîcheur de son climat et de son vin. Le printemps froid et humide a engendré un développement végétatif des vignes très lent et une floraison tardive. L'été chaud et sec a favorisé une bonne évolution des vignes sans toutefois rattraper le retard dans le cycle végétatif. Le retour de l'humidité fin Août a induit une maturité lente tout au long de l'Automne, permettant la préservation des arômes du Sauvignon. Les vendanges se sont déroulées de début Septembre (Languedoc) à mi-Octobre (Loire), soit l'année la plus tardive depuis près de 20 ans, avec aucune parcelle vendangée en Août. Les raisins ont été vendangés lors de leur pic aromatique sur des notes d'agrumes et des nuances de buis et de fruits frais. Le climat a permis de conserver une bonne fraîcheur des vins grâce à une acidité élevée.

Toutes nos parcelles sont suivies selon plusieurs critères (choix techniques au vignoble, analyses de maturité et dégustation des baies de raisin).

La détermination de la date de récolte par dégustation des baies est essentielle : elle permet d'adapter la vinification en fonction de la typicité des raisins afin d'obtenir ce profil si caractéristique des Fumées Blanches.

> Awards 2012

Gold Medal - Concours National des vins IGP de France

Gold Medal - Concours Mondial du Sauvignon 2012

Best Buy - Wine Enthusiast

VIn Remarquable - Guide Hachette 2013

DEGUSTATION



Couleur jaune pâle brillante, avec quelques reflets verts.



Au nez, une alchimie se crée, mêlant les notes d'agrumes (pamplemousse et citron vert), les notes de fleurs blanches (jasmin) et des nuances de fumée.



La bouche est élégante, avec un bel équilibre entre une attaque suave sur des arômes de fruits frais, agrumes et une final fraîche typique du millésime sur des notes de pamplemousse, qui confère une belle longueur au vin.

SUGGESTION

Apéritif - Huîtres, Poissons (Filet de sandre à l'aneth, ...).

> ANALYSES

DEGRÉ	12 % vol.
PH	3,3
ACIDITÉ TOTALE	5,1 g/l H ₂ SO ₄
ACIDITÉ VOLATILE	0,22 g/l H ₂ SO ₄
SUCRES RÉSIDUELS	3 g/l

> VIGNOBLE

Terroir : Sols argilo-calcaires au Nord-Est à limoneux profonds au Sud-Ouest.

Densité de plantation : 4000 - 5000 pieds/ha avec une taille en guyot simple ou double.

Climat : Ce climat Océanique est propice à une maturation lente. L'amplitude thermique importante entre le jour et la nuit (liée à la proximité des Pyrénées) est idéale pour la préservation des arômes du Sauvignon Blanc.

Age moyen des vignes : 10 - 20 ans.

Rendement : 60 - 70hL/ha.

Origine/Localisation : Au cœur de la Gascogne (au Nord-Ouest du département du Gers).

> ELABORATION

Vendange : à la machine (entre 4 et 9 h du matin) afin de profiter des températures fraîches et ainsi limiter les phénomènes d'oxydation.

Vinification : Macération pelliculaire (8-12 h) et/ou stabulation à froid à 8/10°C pendant quelques jours - Pressurage pneumatique. Fermentation entre 16-18°C avec des levures sélectionnées révélant toute la typicité du Sauvignon Blanc.

Elevage : Sur lies fines pendant plusieurs mois avant assemblage. Le vin est préservé à l'abri de l'oxygène tout au long de son élaboration.



10 - 12 °C

1 an