



CHÂTEAU DE L'AGUESSE 2022

Le Vignoble

La parcelle de 4ha orientée sud est accrochée au village de Clermont-sur-Berwinne, un des plus beaux villages de Wallonie, elle bénéficie d'un microclimat particulier favorable.
Le sol à base de schiste, substrat limono-argileux et silexite.

A la vigne

Vin issu des cépages Johanneret et Souvigner Gris, récoltés à 100% sur les 5500 pieds de la partie supérieure de la parcelle (proche de la ferme) à Clermont, entourée des ruches, de bandes fleuries préservées, des arbres fruitiers traditionnels, ... Nous travaillons sans pesticide en itinéraires BIO. Les sols au pied des vignes sont travaillés mécaniquement sans herbicides pour permettre un développement racinaire optimal. Les inter-rangs sont enherbés pour stimuler la vie des sols, assurer un drainage suffisant et l'enrichir naturellement en matière organique. La taille est réalisée afin d'obtenir l'équilibre entre maturité phénolique et l'acidité recherchée pour les vins effervescents.

Le millésime

L'année 2022 a bénéficié d'une fraîcheur printanière qui a retardé utilement le débourrement pour limiter les risques de gelées tardives. Une belle douceur en Juin et un temps sec ont par ailleurs permis une floraison épanouie et un beau développement des grappes. L'été 2022 gorgé de soleil a évidemment stimulé une maturation rapide. Récolte manuelle avec nos vendangeurs bénévoles le 3 Septembre 2022.

Vinification

Pressurage doux sur grappes entières à l'aide d'un presseur pneumatique à cage fermée. Fermentation alcoolique en cuve inox, et fermentation malolactique complète. Taux d'alcool : 12,5%. Dosage : brut à 7 g/l. Vinifié selon la méthode traditionnelle avec 9 mois sur lattes. Dégorgement le 15 Novembre 2023. AOP Crémant de Wallonie.

C'est notre première cuvée, nous sommes fiers de vous la faire déguster. 3500 bouteilles produites.

Note de dégustation :

Nez de pomme verte Granny Smith et agrumes (citron), soutenu par des arômes floraux et de mie de pain.

Effervescence crémeuse, attaque franche sur les agrumes (citron) et épices douces (cardamome). Bulle fine et enveloppante et généreuse.

Légère astringence combinée à une acidité malique (pomme verte) procurant une belle fraîcheur ; mousseux tout en verticalité. Fin de bouche sur des notes de poire longue et dense.

Température de service : 6 à 10°C (frappé), carafage possible/conseillé

Idéal en apéritif (en accompagnement de mises en bouche : gougère au fromage, jambon persillé, toasts et tapas)

Idéalement à consommer 6 à 12 mois après le dégorgement mais appréciable directement