



L'ENVOL 2023

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

Pour élaborer ce vin, nous avons réalisé une sélection sévère des grappes sur le jeune cépage Solaris, et nous avons choisi 350 pieds de Souvigner Gris pour réaliser l'assemblage. 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 de limiter la charge et d'optimiser la maturation des grappes. Le travail au vert (palissage, rognage, effeuillage) est effectué pour assurer un maximum d'ensoleillement.

Le millésime

Le millésime 2023 a connu des gelées printanières précoces alors que le Solaris était déjà en bourgeons, mais nous avons pu le protéger grâce aux luttas nocturnes et à nos bougies chauffantes ! Un printemps frais et humide a ralenti le début de croissance, avec un beau développement dès la mi-Mai avec l'arrivée des chaleurs. Des conditions idéales pour la floraison et la maturation en été, interrompues par de très fortes pluies en Août. Un bon test de résistance pour nos vignes qui sont arrivées, sans traitement, à un très bon état sanitaire sans foyer de Mildiou. Récolte manuelle avec nos vendangeurs bénévoles le 2 Septembre et le 8 Octobre.

Vinification

Recherche du meilleur du fruit par un pressurage doux à l'aide d'un pressoir manuel vertical. Fermentation alcoolique en cuve inox, et fermentation malolactique séquentielle partielle. Précipitation tartrique à froid après assemblage pour éliminer les sels de tartre.

600 bouteilles de cette première cuvée de l'Envol ont été produites.

Note de dégustation :

Un nez expressif de fruits tropicaux (papaye, ananas) soutenu par des notes de fleurs blanches.

L'attaque en bouche est suave, composée de fruits frais (pommes, poires, coing) soutenue par des touches d'agrumes (mandarine, pamplemousse). Un milieu de palais enveloppant, croquant et délicat montrant une très belle concentration. Ce vin procure une belle fraîcheur (acidité douce) avec des notes biscuitées (lies) et une finale souple et agréable.

Idéalement à déguster dans les 3 ans lorsque ce vin est encore dominé par les fruits (se gardera facilement 5 à 7 ans).

Parfait en apéritif (suggestion de température : pas trop froid, environ 12°C), sur des salades, avec des crustacés (crevettes, crabes, gambas) et sur des fromages de chèvre frais à mi-vieux.