



CHÂTEAU DE L'AGUESSE 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

Vin issu des cépages Johanniter 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

Le millésime 2023 a connu un printemps frais et humide qui a ralenti le début croissance, suivi d'un beau développement dès la mi-Mai avec l'arrivée des chaleurs. Des conditions idéales pour la floraison et la maturation en été, qui ont permis l'épanouissement de grappes généreuses. Les fortes pluies du mois d'Août ont été un test de résistance pour nos vignes qui sont arrivées à un bon état sanitaire avant la récolte, à raison d'une courte vendange en vert sur le Johanniter pour laisser les meilleures grappes à ramasser. Récolte manuelle avec nos vendangeurs bénévoles le 16 Septembre pour le Souvigner Gris et le 30 Septembre pour le Johanniter.

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 6 g/bouteille. Vinifié selon la méthode traditionnelle avec 10 mois sur lattes. Dégorgement le 30 Octobre 2024. AOP Crémant de Wallonie.

Note de dégustation :

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

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

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)