



L'ENVOL 2024

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

Nous travaillons sans pesticide en itinéraires BIO. Les sols au pied des vignes sont travaillés mécaniquement sans herbicide 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

L'année 2024 a connu des mois de Février et Mars doux, ce qui a favorisé le débourrement précoce. Lorsque les jeunes pousses étaient bien fragiles, les nuits de gelées humides des 22 et 23 Avril ont décimé les promesses de fruits, et ce malgré la lutte acharnée pour tenter de les protéger avec notre canon à chaleur. Les contre-bourgeons ont permis la reprise de végétation bien que très peu fructifère. Cette année a aussi été la plus pluvieuse depuis très longtemps, ce qui a favorisé les attaques de mildiou et la coulure au niveau de la floraison. Au total plus de 80% de perte de rendement. Heureusement l'arrière-saison a été lumineuse et sèche et a permis un beau mûrissement de nos petites grappes, aidé par une sélection par vendange en vert. Le Solaris a été récolté à maturité le 28 Septembre à 8hl/ha, soit 1 mois plus tard que la normale. Le Souvigner gris fut lui vendangé le 26 Octobre à 13hl/ha, avec, pour l'Envol, une sélection manuelle in situ des grappes les plus colorées par nos vendangeurs bénévoles.

Vinification

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

1030 bouteilles de cette nouvelle cuvée de l'Envol ont été produites.

Note de dégustation

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

L'attaque en bouche est suave, composée de fruits frais (pommes golden, poires, coing) soutenue par des touches d'agrumes (pamplemousse, citron vert). Un milieu de palais enveloppant et généreux montrant une belle concentration. Ce vin bien structuré voire gourmand procure une fraîcheur délicate (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.