



Le Cœur 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 silicite présente une belle minéralité. Les 2500 pieds de Régent ont été plantés au cœur du vignoble, dans la partie avec la pente la plus forte, pour une exposition au soleil belge et une maturation optimale.

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 en cordon et l'ébourgeonnage sont réalisés afin de limiter la charge et d'optimiser la concentration au niveau 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. Les nuits de gelées humides des 22 et 23 avril ont décimé les promesses de fruits sur la majorité de nos cépages, et ce malgré la lutte acharnée pour tenter de les protéger avec notre canon à chaleur. Le Régent a toutefois mieux résisté grâce à une taille tardive et de nombreux bourgeons ont survécu. Cette année 2024 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. Heureusement, l'arrière-saison a été lumineuse et sèche et a permis un beau mûrissement, aidé par une sélection par vendange en vert. Le Régent a été récolté manuellement le 16 octobre 2024, soit 1 mois plus tard que la normale, à 7hl/ha avec de belles petites grappes.

Vinification

Après une macération carbonique partielle, le raisin a été soumis à une extraction douce avec des remontages espacés. Le pressurage a été réalisé délicatement sur pressoir vertical manuel. La fermentation alcoolique sur ferment naturel du raisin s'est terminée en cuve inox, suivie de la fermentation malolactique. Elevage en cuve inox durant 6 mois et embouteillage fin juin 2025. Pas de barrique pour cette première cuvée pour rester le plus proche possible du fruit et du cépage.

400 bouteilles du Cœur 2024 ont été produites.

Note de dégustation

Nez élégant de fruits noirs mûrs avec des notes sous-jacentes d'épices et de sous-bois. Belle longueur et complexité. Touches de cerises noires. Le nez est franc et dense, ce qui laisse présager une belle bouche. L'attaque en bouche est franche, juteuse, le vin enveloppe le palais d'arômes de fruits noirs (mûres, cerises noires). Les tanins sont maîtrisés, présents et ils restent particulièrement souples. L'acidité est croquante, ce qui confère à ce vin un bel équilibre et un côté juteux.

Notre Regent est concentré sans être lourd, et surtout relevé par sa fraîcheur. Son excellente longueur en bouche, finissant sur les fruits noirs, en fait un vin de plaisir.

A servir de préférence après une heure de carafage (pas pour la décantation, mais pour l'oxygénation) à une température de 16 à 18° (pas trop "tempéré", plutôt légèrement "frais"). Il accompagnera parfaitement les plats de viande rouge, gibiers à poils ou encore le canard. Et fonctionnera sur des terrines, cuisson longue (carbonades, daube), mais aussi avec un excellent couscous ...etc.

Potentiel de garde 5 à 7 ans, tout à fait accessible dès à présent mais s'améliorera encore point de vue équilibre et intégration des tannins et de l'acidité jusqu'à 2027.