



A la Vie ! 2025

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 siliceux présente une belle minéralité. Les 2 cépages principaux de ce vin, le Solaris et le Régent ont été plantés en 2022 au centre 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

Le printemps 2025 a été particulièrement sec et ensoleillé, avec des précipitations très inférieures à la normale, créant des conditions favorables dans les sols et stimulant une qualité sanitaire exceptionnelle. Les températures élevées dès avril ont accéléré le développement végétatif de la vigne, anticipant la montée en maturité du raisin. L'été chaud et sec, mais sans excès, et moins de pluie que la normale, a favorisé aussi une belle concentration aromatique du raisin. Le Solaris a été récolté le premier de façon très précoce, le 23 Août. Le régent, un mois plus tard, le 20 Septembre.

Vinification

Un pressurage direct très délicat du Régent sur pressoir pneumatique horizontal nous a donné un beau jus rubis. Après une fermentation en cuve inox, un entonnage dans une barrique demi-muid neuve durant 3 mois avec une touche de Souvigner gris est venu apporter une belle complexité. L'assemblage a été fait avec le Solaris élevé en cuve inox, en préservant une pointe de sucre résiduel pour ce rosé, à 3g/l.

1700 bouteilles du 'A la vie' ont été produites.

Note de dégustation

Nez : notes de framboises, pétales de roses, fraises écrasées.

Bouche : belle amplitude sur des arômes de fruits rouges croquants tout en légèreté avec une finale gourmande.

Vin rosé de qualité pour l'apéritif et tous vos moments de convivialité. Convient aussi très bien pour accompagner le dessert (meringue glacée, fruits rouges...). Servir frais (de 8 à 10 degrés).