



L'instant présent 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 silicite présente une belle minéralité. Les 2000 pieds de Souvigner gris qui ont été choisis pour élaborer ce vin ont été plantés en 2020 à proximité directe du centre du village. Quant au Solaris, il a été planté 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. Et on a attendu le 25 Octobre, le plus tard possible, pour récolter un Souvigner gris exceptionnel qui est la colonne vertébrale de notre vin l'Instant présent. C'est lui, pour tout dire, qui nous a donné envie de faire ce vin.

Vinification

On a cherché un maximum d'expression aromatique et de fraîcheur pour le Souvigner gris dans ce vin qui prédomine dans l'assemblage avec environ 70% : fermentation alcoolique languissante en cuve inox et pas de fermentation malolactique. Le Solaris a quant à lui suivi un élevage sur lies de 3 mois et il vient compléter élégamment la palette gustative de notre vin avec une note florale et tout en onctuosité.

3000 bouteilles de l'Instant présent ont été produites.

Note de dégustation

Nez expressif d'agrumes et d'épices (cumin, poivre blanc), poires, coing, pomme golden. Notes de miel d'acacia. Bouche ample et généreuse où se mêlent les agrumes (tarte au citron) et les épices douces (vanille). La finale est légèrement crémeuse, extrêmement plaisante.

Température de service 10 à 12 degrés. Vin d'appétitif, il accompagnera aussi très bien le repas, par exemple sur grillades de poissons, crustacés ou encore cuisine asiatique thaï.