



L'ENVOL 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 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

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 d'une superbe qualité.

Vinification

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

1100 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.