



CUVÉE CARITAS 2019 Blanc

Cépages : Clairette 50% et Ugni Blanc 50%

Parcelle : Clairette et Ugni blanc de notre îlot parcellaire « La Suffrène » qui se situe sur la commune du Brûlat du Castellet.

CARITAS est une rencontre locale entre la Suffrène et Christian PIERONI, artiste peintre, sculpteur et illustrateur. Pour le millésime 2019 nous voulions créer un blanc complexe avec une structure tannique, composé de Clairette et d'Ugni blanc. Une macération pelliculaire à froid, puis une fermentation avec les peaux des Clairettes ont été nécessaires pour son élaboration.

Sol : Vignes implantées sur sol profond de la famille des sols Calci-magnésiens.

Pratiques culturales : Actuellement en conversion en Agriculture Biologique (première récolte en AB 2021), le vignoble est géré depuis plus de 10 ans avec des pratiques viticoles qui respectent le cahier des charges AB. Nous sommes intégrés dans une démarche de réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires, Pour cela les traitements sont effectués la nuit, et nous adaptons nos interventions à la pression maladie, aux stades de réceptivité de la vigne et aux conditions climatiques.

Nos sols ne sont pas travaillés du mois d'octobre au mois de mars. A partir du mois de mars un travail du cavaillon est effectué à l'aide d'outils intercep, complété d'un labour superficiel de l'inter-rang. Nos vignes sont conduites en gobelet et nous avons quelques parcelles palissées.

Vendanges : Vendanges manuelles, tri sur pied.



Vinification :

- Tri de la vendange (table de tri avec 2 personnes),
- Eraflage-foulage,
- Macération pelliculaire des Clairettes dans le jus des Ugni blanc pendant 12h à 24h à environ 10°C avant pressurage.
- Pressurage, séparation des différentes qualités de jus.
- Levurage assez rapide dès réchauffement du moût.
- Fermentation Alcoolique avec une partie des peaux des Clairettes jusqu'à densité 1010
- Fin de F.A sans les peaux,
- Clarification par mise au froid (12°C) pendant environ 72h.
- Soutirage au clair dans le but de séparer le dépôt de lies épaisses.
- Sulfitage du vin 48h après soutirage afin de bloquer la Fermentation Malolactique et donc de conserver une meilleure acidité pour garder de la fraîcheur dans les vins.
- Vers le mois de novembre collage des vins,
- Soutirage première quinzaine de Janvier.
- Réajustement, si nécessaire, de la teneur en SO2 afin de protéger les vins de l'oxydation et des contaminations bactériennes.
- Préparation des vins avant mise en bouteille : filtration sur cartouches, ajustement du taux de CO2.

Élevage en cuve inox pendant 4 mois

A boire aux alentours des 12°C/13°C.

Commentaire de dégustation : Nez fin et élégant, notes de fleurs blanches. En bouche, nous retrouvons les mêmes arômes qu'aux nez avec une structure tannique plus importante que sur nos blancs traditionnels. Cette Structure est apportée par notre vinification (fermentation avec les peaux).

Production :

75 cl : 1 800

150 cl : 50

