

PETILLANT EN VRILLE 2022

Couleur : Blanc
Type : Pétillant Naturel
Méthode : Ancestrale
Appellation : Vin de France
cépage : Muscat petit grain
Certifications : (BIO écocert) et VMN
(Organic and Vin Méthode Nature)

Paramètres

Sucre : sec
alc : 12,5
PH: 3,17
SO2 total : <10mg/l
Volume : 4000 bouteilles, modèle champenoise



La Vigne : 6,5 Ha de Muscat petit grain, la moitié en vieilles vignes plantées en 1953, l'autre moitié en jeunes vignes. Terroir argilo-calcaire de garrigue littorale. Climat très sec. Taille douce physiologique, enherbement un rang sur deux et apport conséquent de composts et broyats de branches pour remonter la fertilité du sol et la biodiversité. Rendement moyen très faible 10 hl /ha.

The Vineyard: 6.5 Ha of Muscat petit grain, half old vines planted in 1953 and half young vines On clay-limestone soil of coastal scrub land. Physiological soft pruning, grassing every other row and substantial additions of compost and shredded branches to boost soil fertility and biodiversity. very dry climate . Very low average yields of 10 hl/ha.

En Cave : ramassage à la main en caissettes, pressage sur presse horizontale à vis puis débouillage à froid. Fermentation spontanée sur ses propres levures, décantation et précipitation tartrique, embouteillage avec sucres résiduels, mise sur lattes pour la prise de mousse, et dégorgeage manuel « à la volée» .Collection by hand in boxes, pressing on a horizontal screw press then cold settling. Spontaneous fermentation on its own yeasts, settling and tartaric precipitation, bottling of residual sugars, put on laths for the foaming, shaking, manual spiking and disgorging "on the fly.

En dégustation : Robe jaune paille, bulles fines, arômes fruités et floraux (sureau) très frais, sans excès, salinité et tension en bouche, à boire ente 6 et 10 °C. En apéritif, sur du poisson et fruits de mer, les asperges et autres légumes de saison, les fromages frais, tartes aux fruits...et surtout nature.

Golden yellow color, fine bubbles, very fresh fruity and floral aromas, without excess, salinity and tension in the mouth, to drink between 6 and 10 °C. As an aperitif, with fish and seafood, asparagus and other vegetables, fresh cheeses, fruit pies...

La belle Histoire : en reprenant ce petit domaine en ferme, la question s'est vite posée de savoir comment sublimer ce cépage muscat dont les excès aromatiques pouvaient rebuter les amateurs de vins nature. Sur le chemin, un ami vigneron nature m'a orienté, accompagné et transmis la recette du « PetNat ». Beaucoup de soins et d'étapes pour réaliser ce vin, mais le résultat est une pure merveille....

The story: In taking over this small estate on lease, the big question was what to do with this muscat grape whose aromatic excesses put off many natural wine lovers? A natural winemaker friend directed me to the "PetNat". A lot of care et step to make this wine, but the result is a marvel....

Pierre Yves PETIT Vigneron/ Permaculteur Domaine d'Aresquiers 34110 Vic La Gardiole
Languedoc-Roussillon /France py.petit@vignesentransition.org +33 6 51 85 77 62 www.ptitgrain.com