

LES JACQUAIRES blanc sec 2022

La petite histoire...

Des cépages rouges et blancs étaient autrefois répandus dans tout le sud-ouest au gré des échanges entre les hommes, des croisades et pèlerinages de l'histoire et notamment ceux menant à St Jacques de Compostelle. Certaines variétés de cépages sont nées au fil du temps sur les terroirs et climats de notre région. A leur création, les AOP ont segmenté la répartition de ces cépages, introduisant souvent des cépages nobles génériques au détriment de ce patrimoine unique souvent perdu. Ainsi cette cuvée tente de revenir à l'expression première de ce que pouvait être un blanc sec de villaudric, terroir autrefois propice à la production de vin blanc.

Vignerons Philippe & Diane Cauvin

Cépages 1/3 bouysselet, 2/3 chenin/sauvignon blanc complantés

Parcel / âges des vignes

1 ha complanté chenin & sauvignon – 10 ans
+ surgreffage bouysselet sur vignes de 30 ans

Sol / culture Graves argileuses. AB – biodynamie

Vinification

Vendanges manuelles début septembre. Encuvage par gravité, égrappage, foulage et écoulage direct du jus. Reprise du marc et pressurage vertical. Fermentation naturelle sans soufre. Mise en bouteilles le 15 Mai 2023

Elevage

Fermentation malo-lactique et élevage sur lies fines 9 mois en cuve inox. Soutirage et filtration légère avec léger sulfitage. SO₂ total < 30 mg/l

Production 6 888 bouteilles 75cl.



The little story...

Once, red and white grape varieties were widespread in all the South-Ouest of France, at the discretion of the exchanges, the crusades and the pilgrimages of History, and in particular the ones going to St Jacques de Compostelle. Some varieties were born over the course of time, on the terroirs and climates of our regions. The creation of the AOP (Protected Origin Designation) segmented the repartition of this varieties, often introducing new noble generic varieties at the cost of this unique inheritance, often lost. Thus, this wine attempts to go back to the first expression of what a dry white Villaudric wine could be, in this terroir, which once allowed the production of white wines.

Soil / Cultivation

Stony clays. Organic Agriculture (AB certification). Biodynamie (BIODYVIN certification).

Vinification

Manual harvest at beginnings of September. Gravity vatting, de-stemming, crushing and direct juice running off by bleeding. Vertical pressing of the pomace. Natural fermentation, without sulphur. Natural vinification without oenological inputs. Bottled the 15th of May of 2023.

Maturation

Malolactic fermentation and maturation on fine lees for 9 months in inox tank. Racking and slight filtration with slight sulphiting. Total SO₂ < 30 mg/L