



Mam'Zelles Bulles

Vin de France : Pinot gris – Pinot blanc

Méthode Ancestrale – Brut

La vigne de l'étang était l'unique parcelle du domaine plantée en 1950 par Raymond Tatin, le père de Jean, lors de son arrivée sur la ferme du Tremblay. Ce n'est pas le vin du Pé Miniau, mais le P'tit Vin de Raymond pour la consommation courante de la ferme et de ceux qui y travaillaient.

Pour lui rendre hommage, en 2011, lors de l'arrivée de Maroussia sur le domaine, nous avons décidé de replanter cette parcelle. Mais que planter sur cette parcelle hors AOP ? Une multitude de choix s'offrait à nous. Mais avec un nom comme le nôtre, une Cuvée de Bulles s'imposait !

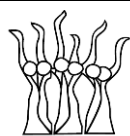
C'est chose faite avec Mam'Zelles Bulles, sortie en 2015, issues des cépages de Pinot gris et de Pinot blanc : pourquoi ce choix ? Le Pinot gris, la perle de Reuilly selon nous, avec sa palette aromatique diverse et complexe nous tentait beaucoup. Mais pour faire des bulles, il faut de l'acidité c'est bien connu ! Nous avons donc planté du Pinot blanc, réputé vif et fringant pour équilibrer les arômes du Pinot gris.

Venait ensuite la question de la vinification : alors méthode traditionnelle ou ancestrale ? Ayant goûté quelques beaux flacons en Loire et ailleurs mais notamment à Vouvray en pétillant naturel, nous avons penché pour l'ancestralité de la méthode ! La différence avec la méthode traditionnelle (encore appelé méthode Champenoise), c'est qu'il n'y a qu'une seule fermentation.

On récolte les raisins à maturité, comme pour faire un vin tranquille. La fermentation démarre tranquillement après 10 jours de stabulation à froid. Il est mis en bouteille à la main avant la fin de la fermentation : il la finira en bouteille où se déroulera la prise de mousse. Les levures transformeront en alcool les derniers grammes de sucres restants et produiront du CO₂, qui coincé dans la bouteille, formera les Bulles. Pas filtré non plus, Mam'Zelles Bulles peut présenter un léger trouble.

Le millésime 2015 n'est que le 2^{ème} millésime de cette Cuvée originale. Dosée à 4 g/l de sucre au départ sur le 2014 et sur les 1000 premières bouteilles de 2015, les 1000 prochaines seront extra brut, pour plus de fraîcheur et de précision.

Alors, en accord avec la Tarte Tatin ? A vous de tester, en tout cas il est frais et rafraichissant, plein d'aromes de fruits blancs, excellent à l'apéritif !



Domaines Tatin

Le Tremblay 18120 Brinay

Tél: +33 2 48 75 20 09 - Fax : +33 2 48 75 70 50

Email: contact@domaines-tatin.com Site: www.domaines-tatin.com