



Les Demoiselles TATIN

Reuilly Rouge Cuvée du Pé Miniau 2019

Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Pinot Noir
Titre alcoométrique	13.5 % / Vol
Sucres résiduels	0 g/l
Acidité Totale	3.25 g/l H ₂ SO ₄
SO₂ Total	60 mg/L

VIGNOBLE

Vignes conduites en viticulture raisonnée / Certifié Terra Vitis : enherbement naturel inter-rang pour contrôler la vigueur des plants, travail du sol mécanique, utilisation d'engrais organiques et essais d'engrais verts, abandon des traitements anti-botrytis (pourriture grise), des insecticides et des produits classés CMR, plantation de haies pour favoriser la biodiversité, plantation de vignes issues de sélection massale et de vieux cépages locaux (Genouillet), conversion d'un tiers du vignoble en viticulture biologique.

TERROIR

- La Commanderie à Preuilly : vignes plantée en 2003 sur des graves sablo-argileuses de terrasses sédimentaires du Quaternaire déposées par les fleuves qui ont façonné la Vallée du Cher.
- Les Coignons à Reuilly : jeunes vignes plantées en 2010 et 2011 sur des argilo-calcaires sur base kimméridgienne.

VENDANGES 2019

Une année marquée par la sécheresse, à la différence de 2018 qui avait vu beaucoup de précipitations jusqu'en juin. Il tombe à peine 30 mm par mois soit la moitié des pluies normales.

Le printemps ? Par la grâce de Bacchus il ne sera pas trop précoce ! Les vignes sont à peine débouffées au 25 avril et les tours antigel nous ont permis de passer au travers les températures négatives allant jusqu'à -5°C. Le joli mois de mai s'avérera paisible, assez frais, avec une croissance lente des vignes, ce qui nous permet de faire un bon travail d'ébourgeonnage et de nettoyage des pieds. Avec le temps sec, peu de pression des maladies cryptogamiques : quel soulagement ! L'été et ses trois canicules ne nous apportent pas beaucoup d'eau non plus. Les jeunes vignes perdent un tiers de leurs feuilles et réduisent de moitié la taille de leurs grains. Les vignes âgées de plus de dix ans, elles, tiennent le coup : elles vont chercher au creux de la terre l'eau dont elles ont besoin à deux /trois /six mètres de profondeur. Les vendanges seront précoces une nouvelle fois : vendanges de fin d'été du 5 au 25 septembre.

VINIFICATION

- Cette vendange manuelle est amenée en petites caisses à la cave.
- Une macération sous gaz carbonique, à 10°C, est faite avant la fermentation.
- La fermentation s'opère entre 20 et 29°C. Remontages journaliers.
- Elevage de 9 mois en cuve tronconique et assemblage 70 % jus de goutte et 30 % jus de presses.
- Mise en bouteille en novembre 2020, cuvée de 3 909 bouteilles.

CONDITIONNEMENT Carton de 6 x 75 cl.

DURÉE DE GARDE 10 ans.

Vin puissant et ample, concentré de fruits noirs et structuré. A déguster sur de la volaille, des viandes rouges, du gibier ... et à tenter sur un plat épicé !