

ESPACE BLEU ENTRE LES NUAGES

21♥22

AOC Cahors
Cuvée parcellaire



Sur ce terroir kimméridgien frais et superficiel, nous avons fait le choix d'assembler les millésimes 2021, marqué par la fraîcheur et la fluidité, et 2022, riche et concentré, nous permettant de combiner les qualités opposées de deux années au climat inhabituel. Ce 21♥22 est un équilibriste d'une grâce émouvante.

Encépagement : 100 % Malbec

Parcellaire : 1 seule parcelle de 40 ans et 0,7 ha

Terroir : Sous-sol de calcaire kimméridgien, couvert d'un sol argilo-calcaire rougeâtre issu de la décalcification du socle.

La parcelle est orientée Nord-est, au sommet du village, entourée de bois. Très forts écarts de température entre la nuit et le jour.

Viticulture : Taille guyot Poussard et ébourgeonnage soigneux. Apport de compost et des préparations biodynamiques. Traitements cuivre/soufre renforcés par des tisanes de plantes et des purins végétaux. Travaux manuels, respect des rythmes naturels. Agriculture biologique certifiée.

Vinification : Récolte manuelle en caissettes de 20 kg. Egrappage, encuvage par gravité à l'aide d'un tapis. Fermentations indigènes. Macération douce.

Elevage et mise : Elevage de 1 et 2 ans sur lies, sans sulfites, dans des barriques de 3-4 vins. Non collé, partiellement filtré. Léger ajout de SO₂ à la mise (1,5 g/hl).

Flacons : bouteilles allégées 75 cl. Bouchage liège naturel.

Dégustation : Beaucoup d'élégance, avec cette trame acide mûre, vibrante et structurante typique de la cuvée. Le vin a un caractère et un toucher de bouche hors-norme, avec beaucoup de longueur, de l'ampleur et une aromatique intense de cerise, d'anis et de grillé.

12,5% alc.vol.