

LE GRAND B. 2020

La petite histoire...

Renaissance d'un cépage oublié. Surgreffé en 2011, puis 2015 à partir de 60 souches pré-phyloxériques franc de pieds. Cépage endémique de Villaudric.

Vignerons Philippe et Diane CAUVIN

Encépagement / Filiation

Bouysselet Blanc de Villaudric 100%. Descendant Savagnin (Jura) et Plant de Cauzette (Béarn). Réinscription au catalogue officiel en 2018.

Superficie / Age moyen des vignes

0,7 ha – issus de surgreffage sur vignes de 40 ans + 1 ha jeune plantier massal

Sol / Culture Graves siliceuses et argiles rouges. AB – biodynamique

Particularité du millésime

Millésime chaud et plutôt sec permettant une belle floraison au printemps. La maturation fut équilibrée avec une maturité un peu précoce. Cépage vendangé à l'équilibre sucre acidité le 23 septembre 2020.

Dégustation sur des notes de fruits d'automne ou exotique, poire, coing, pomme, ananas, notes d'épices (poivre, safran). Vin de gastronomie au potentiel de garde et d'évolution intéressant.

Vinification

Vendanges manuelles, encuvage/gravité. Pressurage et entonnage en barriques 400 litres. Vinification naturelle. Fermentation malolactique.

Elevage et mise

Barriques ancienne 400 litres 24 mois. Mise le 17 octobre 2022.

SO₂TOTAL = 40 g/L – sucres totaux 0,54 g/L – PH 3,27

Production et conditionnement 5476 bouteilles 75cl + 80 Magnums

Accords en cuisine

Fruits de mer, crustacés, viandes blanches variées, tous les fromages, foie gras, cuisine safranée, épices douces (gingembre, poivre citronné).

The little story...

Rebirth of a forgotten grape variety. Over grafted in 2011 and then in 2015 from 60 pre-phylloxera non-grafted vine-trunks. Endemic variety from Villaudric.

The winegrowers Philippe and Diane CAUVIN

Grape variety / Filiation

100% 'Bouysselet Blanc' from Villaudric. Savagnin (Jura) and Plant de Cauzette (Béarn) descendant. Reregistered to the official catalog in 2018.

Area / Average age of the grapevines

0,7 ha – from over graft on 40-year-old grapevines + 1 ha young selection plant

Soil / Cultivation

Siliceous stones and red clays. Organic & Biodynamic (BIODYVIN certification).

Particularities of the vintage

Warm and rather dry vintage allowing a beautiful flowering in spring. Grapes have been harvested with sugar/acidity balance earlier than usually, on September 23, 2020. Tasting on notes of autumn or exotic fruits, citrus, pear, quince, apple, pineapple, notes of spices (pepper, saffron). Gastronomic wine with the potential of keeping and interesting evolution.

Vinification

Manual harvest, gravity vatting. Pressed and put into 400 litres barrels. Natural vinification, without œnological inputs. Malolactic fermentation.

Maturing and bottling

24 months, 400 litres old barrels. Bottling on octobre 17th, 2022.

SO₂TOTAL = 40 g/L – residual sugar 0,54 g/L – PH 3,27

Production and packaging 5476 bottles 75cl + 80 Magnums

Food and Wine pairings

Seafood, crustaceans, varied white meats, all cheeses, foie gras, saffron cuisine, soft spices (ginger, lemon pepper).

