

## SOLAIRE

### La petite histoire...

Renaissance d'un cépage oublié. Surgreffé en 2011, puis 2015 à partir de 60 souches pré-phylloxériques franc de pieds. Le Bouysselet, notre 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

### Vinification

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

### Elevage en barrique perpétuelle

1 Barrique ancienne 400 litres ouillée durant 7 ans avec 5 millésimes différents (2019, 2018, 2016, 2015, 2014) et ainsi de suite pour les futures bouteilles...

Sans voile de levures naturelles ni protection de sulfites, ce vin s'est oxydé lentement avec le temps tout en gardant de la fraîcheur et du fruité.

**Production et conditionnement** 150 bouteilles annuelle 50cl

### Accords en cuisine

En Andalousie, on boit du vin oxydatif avec tout, question d'éducation. Osez ce vin et découvrez ses arômes de fruits secs et de fruits frais mélangés.

Salaisons de qualité et viandes blanches en sauce crémeuse, tous les fromages à pâtes cuites, cuisine aux 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. Bouysselet is our 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 catalogue 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 Agriculture (AB certification). Biodynamie (BIODYVIN certification).

### Vinification

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

### Ageing in perpetual barrels

1 Old barrel 400 liters for 7 years with 5 different vintages (2019, 2018, 2016, 2015, 2014) and so on for future bottles...

Without the veil of natural yeasts or the protection of sulphites, this wine oxidized slowly over time while keeping freshness and fruitiness.

Production and packaging 150 bottles annually in 50cl

### Food Pairings

In Andalusia, one drinks oxidative wine with everything, question of education. Dare this wine and discover its aromas of dried fruits and fresh mixed fruits.

Quality cured meats and white meats in creamy sauce, all cooked pasta cheeses, cooking with soft spices (ginger, lemon pepper).