

LE GRAND B. 2019

La petite histoire...

Renaissance d'un cépage oublié. Surgreffé en 2011, puis 2015 à partir de 60 souches pré-phylloxériques 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 non encore productif

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

Particularité du millésime

Millésime chaud et plutôt sec. Cépage vendangé à l'équilibre sucre acidité (PH3,25) le 08/10.

Dégustation sur des notes de fruits d'automne ou exotique, poire, coing, pomme, ananas, notes de miel et 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 22 mois.

Mise le 23 août 2021.

SO₂ = 37 mg/L – sucres totaux 2,9g/L

Production et conditionnement 3958 bouteilles 75cl + 60 Jéroboam

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 catalogue in 2018.

Area / Average age of the grapevines

0,7 ha – from graft on 40-year-old grapevines
+ 1 ha young selection plant, not productive yet.

Soil / Cultivation

Siliceous stones and red clays. Organic Agriculture (AB certification). Biodynamie (BIODYVIN certification).

Particularities of the vintage

Hot and rather dry vintage. The variety has been harvested at the balance acidity/sugar (PH3,25) the 8th of October. Tasting with notes of autumn and exotic fruits, pear, quince, apple, pineapple, and notes of honey and spices (saffron). Gastronomy wine, with an interesting evolution and ageing potential.

Vinification

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

Maturing and bottling

22 months, 400 litres old barrels.

Bottled 23rd of august, 2021. SO₂ = 37 mg/L. Total sugars 2,9 g/L

Production and packaging 3958 bottles 75cl + 60 Jéroboam

Food and Wine pairings

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

