

A FLEUR DE PEAU 2022

La petite histoire...

Renaissance d'un cépage oublié. Surgreffé en 2011, puis 2015 à partir de 60 souches pré-phyllloxériques 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. Cépage vendangé à l'équilibre sucre acidité (PH3,25) mi septembre 2022

Vinification et élevage

Vendanges manuelles, encuvage/gravité. Macération partielle de 15 jours en cuve béton et en barriques 500 litres. Vinification naturelle. Fermentation malolactique.

Mise le 17 mai 2023

SO₂ total = 26 mg/L – sucres totaux 0,24g/L - 12,4% alc/vol - PH = 3,44

Production et conditionnement 3800 bouteilles 75cl

Accords en cuisine

Jambons secs, 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.

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).

Particularities of the vintage

Hot and rather dry vintage. The variety has been harvested at the balance acidity/sugar. Tasting with saffron, coffee, quince, honey, roasted pineapple and zeste.

Vinification Manual harvest, gravity vatting. Maceration 15 days put into 400 litres barrels. Natural vinification, without oenological inputs. Malolactic fermentation.

Food and Wine pairings dry ham, crustaceans, varied white meats, all cheeses, foie gras, saffron cuisine, soft spices (ginger, lemon pepper).

