

A FLEUR DE PEAU 2020

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) le 23/09/2020.

Dégustation sur des notes safrané, café, ananas cuit, coing, miel, zeste de mandarine.

Vinification

Vendanges manuelles, encuvage/gravité. Macération partielle de 15 jours en barriques 400 litres. Vinification naturelle. Fermentation malolactique.

Elevage et mise

Barriques ancienne 400 litres 22 mois.

Mise le 09 mars 2022

SO₂ total = 17 mg/L – sucres totaux 0,9g/L - 12,5 % alc/vol - AT = 3,56 g/l

Production et conditionnement 3800bouteilles 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.

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).

Particularities of the vintage

Hot and rather dry vintage. The variety has been harvested at the balance acidity/sugar (PH3,25) the 23rd of september. 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.

Maturing and bottling

22 months, 400 litres old barrels.

SO₂ total = 17 mg/L – sucres totaux 0,9g/L - 12,5 % alc/vol - AT = 3,56 g/l

Production and packaging 3800 bottles 75cl

Food and Wine pairings

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