Le Rocher des Violettes Montlouis sur Loire "Les Vignes de Michel" blanc sec 2018

Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Weisskopf (ROCHER DS VIOLETTES)
Millésime: 2018
Appellation: Montlouis-sur-Loire
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Les Vignes de Michel
RVF: 94/100
Cépage dominant: chenin
Alcool (%/vol.): 14

Description du produit :

PRÉSENTATION DU ROCHER DES VIOLETTES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Le Rocher des Violettes Montlouis sur Loire "Les Vignes de Michel" blanc sec 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : **94/100**. *Les Vignes de Michel suivent une évolution paisible avec une belle finesse de texture dynamisée par une finale profonde, menée par de brillants amers. Une interprétation éclatante de ce millésime solaire.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

L'histoire de cette cuvée (Clémence Weisskopf):
"*C'est un clin d'œil à Michel Morin à qui Xavier Weisskopf a racheté quasiment l'ensemble de ses vignes lors de son installation en 2005. Michel Morin s'était gardé une petite parcelle pour prolonger un peu son activité de vigneron. En 2017, il vend cette petite parcelle, la plus vieille de toutes, plantée début 1900, 0,25ha. Cette parcelle nous l'appelons "Les Vignes de Michel". Cette cuvée, c'est 2 ans d'élevage dans un demi-muid de 500 litres*."

Le millésime 2018 en 2 mots :
Le millésime 2018, se caractérise par un printemps très compliqué. En effet la pluviométrie abondante à favorisé le développement du mildiou, détruisant 60 % de notre potentiel de récolte dès la mi-juin. La saison estivale c'est heureusement déroulée sous de bonnes hospices nous permettant la récolte de fruits sains et à pleine maturité.
Il en ressort des vins riches en alcool à l'acidité plutôt faible pour la région.

Viticulture
Cépage : Chenin Blanc (Pineau de Loire)
Superficie du domaine en Montlouis : 11ha
Superficie de la parcelle : 0.25 ha
Mode de Culture : Conversion AB 2eme année
Climat : continentale sous influence océanique.
Densité : 7800 pieds / hectare
Age des vignes : 120 ans
Rendements : 25hl/ha
Taille : guyot
Vendanges : manuelles avec tris successifs
Sols : Argilo Sablonneux

Vinification et Elevage
Fermentation / Elevage : Fermentation spontanée en futs pendant 5 à 6mois.
Elevage de 24 mois dans un fut de 500 litres.
Sucres résiduels : 1.4grammes / litre
Acidité totale : 4.59 g / l H_2SO_4
Nombre de bouteilles pour cette cuvée : 600 bouteilles
Degrés alcoolique : 14.19 %/ vol.
Mise en bouteille : Septembre 2020
Potentiel de garde : 15 – 20 ans

Description brève du produit :

La nouvelle cuvée d'exception du domaine, issue de vignes ancestrales (presque 120 ans !) qui produisent très peu, mais des baies d'une concentration et d'une minéralité hors du commun. Un

très grand vin blanc est né en 2018 !