

Cuvée Le Blanc vu par le Bout du Monde : AOC Bergerac sec - millésime 2021



Le vin :

90% sauvignon blanc - 10% sauvignon gris

"On aime les blancs aromatiques au Bout du Monde, alors dans cette cuvée, on y a mis les 2 sauvignons, le blanc et le gris !"

Sa vinif :

- Vendanges manuelles sur une maturité aromatique "post-thiols".
- Rendement 42hl/ha.
- Macération pelliculaire sur vendange éraflée de 36h.
- Pressurage lent en pressoir horizontal et débouillage des jus à froid, sans enzymage.
- Fermentation en levures indigènes en cuve béton à 18°C.
- Léger sulfitage post-FA : 3g/hl
- Elevage sur lies en cuve béton avec batonnage 1x/mois, sur un jour fruit.
- Filtration sur terre et mise en bouteilles en juin 2022.

Cuvée VinoVéro : Vin de France blanc sec - millésime 2021



Le vin :

100% sémillon

"Pour sortir du "classique", ce 100% sémillon fermente et est élevé en barriques. Levures indigènes, malolactique printanière et élevage sur lies lui donnent une belle identité, un rien atypique dans le sud-ouest".

Sa vinif :

- Vendanges manuelles de sémillon de 40ans.
- Rendement 36hl/ha.
- Un pressurage long et lent en grappes entières en pressoir horizontal.
- Mise en barriques (10ans) de 300litres directement à la sortie du pressoir sans aucun intrant, juste vidées du millésime précédent.
- Fermentation lente en levures indigènes, qui se finit parfois au printemps.
- Pas de sulfites, pas d'apport azoté, pas d'enzymes.
- Elevage en barriques de 10-11-12 ou 13 mois sans intervention (parfois, un ou deux batonnages).
- Malolactique spontanée au printemps.
- Assemblage en cuve aux vendanges suivantes et "prise de masse de 6 mois en cuve.
- Pas de collage ni de filtration avant mise.
- Sur 2020 : 1g/hl de sulfites le jour de la mise en avril 2022. (SO₂total=20mg/l)

Cuvée MéliMerlot : IGP Périgord rouge - millésime 2020



Le vin :

"Cette cuvée n'est faite qu'avec du merlot, parce que c'est gourmand le merlot ! Vendanges manuelles, cuvaision courte et aucuns sulfites ajoutés, même pas à la mise !"

Sa vinif :

- Vendanges manuelles sur maturité phénolique aboutie et technologique assez parfaite de merlot de 30ans le 21 septembre 2020.
- Rendement de 42hl/ha.
- Vendange éraflée à l'entrée en cuve.
- Pas de sulfitage à l'encuvage
- Cuvaison de 8 jours en cuve inox, dont 4 jours de préfermentaire à froid.
- Remontage sans aération pendant la cuvaision tous les jours, pas d'apport azoté, pas d'enzymes d'extraction.
- Départ en fermentation en levures indigènes sous marc, température max 24°C
- Ecoulage précoce sur le fruit (densité=1050)
- Fin de FA du vin en cuve inox, gouttes et presses séparées, seules les gouttes donneront le MéliMerlot.
- Elevage de 12 mois sur lies et mise en bouteilles sans collage, ni filtration, ni sulfites en juin 2021. (SO₂total=7mg/l)

Cuvée L'Assemblage : IGP Périgord rouge - millésime 2019



Le vin :

"Comme son nom l'indique, c'est un assemblage de merlot et de cabernet sauvignon. Vinification classique mais naturelle ! Elevé 12 mois en barriques puis mis en bouteilles sans collage ni filtration."

Sa vinif :

- Vendanges manuelles de merlot de 30ans puis de cabernet sauvignon de 50ans.
- Rendement de 38hl/ha pour les merlots et 32hl/ha pour les cabernets.
- Vendange éraflée et en partie foulée à l'entrée en cuve.
- Pas de sulfitage à l'encuvage.
- Chaque cépage, merlot et cabernet sont vinifiés séparément.
- Cuvaision de 21 jours en cuve inox : 3 jours de préfermentaire à froid, départ en fermentation spontanée, en levures indigènes, pas d'apport azoté.
- Remontage sans aération pendant la cuvaision tous les jours pendant le 1er tiers de la FA puis plus d'intervention jusqu'à la fin de la FA.
- Ecoulage et mise en barriques (pas de bois neuf) des gouttes et des presses, sans assemblage.
- Malolactique printanière en barriques.
- Elevage de 12-14 mois en barriques.
- Dégustation barrique à barrique pour assemblage de la cuvée : 60%merlot - 40%cabernet sauvignon.
- Mise en bouteilles sans collage ni filtration, ni sulfites en septembre 2020. (SO₂total=4mg/l)

Cuvée VinoVéro : Vin de France - millésime 2020



Le vin :

"Cuvée "consacrant" ce grand cépage qu'est notre vieux cabernet franc (50ans). Cueillis à la main, ces raisins sont vinifiés avec très peu "d'interventions"... juste quelques pigeages. Elevage de 1an en barriques de 400litres puis mis en bouteilles sans collage ni filtration."

Sa vinif :

- Vendanges manuelles quand maturité phénolique atteinte, le 8 octobre 2019.
- Rendement naturellement bas de 28hl/ha.
- Vendange éraflée avant la mise en cuve.
- Pas de sulfitage à l'encuvage.
- Cuvaision de 18 jours dans une petite cuve inox : départ en fermentation spontanée, en levures indigènes, pas d'apport azoté.
- Quelques pigeages pendant la cuvaision mais surtout de "l'infusion"...
- Ecoulage et mise en barriques de 400litres (pas de bois neuf) des gouttes et des presses assemblées.
- Malolactique printanière en barriques.
- Elevage de 12-14 mois en barriques puis assemblage en cuve pour "prise de masse" de 6 mois.
- Mise en bouteilles sans collage ni filtration, sulfité à 1g/hl à la mise en juin 2021. (SO₂total=9mg/l)

Cuvée Merlot Noir - IGP Périgord rouge - millésime 2018



Le vin :

"Vin d'exception, produit que certaines années ! Vinification toute douce et naturelle sur nos plus vieux merlots et un élevage en demi-muids pendant 2 ans. Puissance et velours !".

Sa vinif :

- Vendanges manuelles à maturité phénolique, le 16 octobre 2016 de nos vieilles vignes de merlot (50 ans).
- Rendement naturellement bas de 25hl/ha.
- Vendange éraflée avant la mise en cuve.
- Cuvaision de 26 jours : départ en fermentation spontanée, en levures indigènes, pas d'apport azoté.
- Quelques remontages pendant la cuvaision mais surtout de "l'infusion" par macération...
- Ecoulage et mise en barriques de 600litres (pas de bois neuf) des gouttes et des presses assemblées.
- Malolactique printanière en barriques.
- Elevage de 2ans en demi-muids puis prise de masse en cuve pendant 6 mois sur lies totales.
- Mise en bouteilles sans collage ni filtration en mai 2019. . (SO₂total=7mg/l)

Cuvée MON vin SANs TOxic - Vin de France - millésime 2022



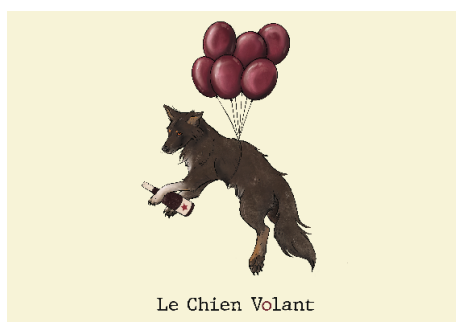
Le vin :

"Macération carbonique nos cabernets sauvignons 2022. Légèreté et fruit !"

Sa vinif :

- Vendanges manuelles de nos cabernets sauvignons les 7 et 8 octobre, à peine à maturité technologique !
- Mise en cuve en grappes entières, saturation en gaz carbonique.
- Macération carbonique semi-sèche de 8 jours.
- Pressurage des grappes puis fin de fermentation alcoolique en phase liquide, en levures indigènes.
- Elevage court sur lies et en cuve de 6 mois.
- Mise en bouteilles sans collage, légère filtration et sulfité à 1gramme à la mise en mars 2023. (SO₂total=9mg/l)
- Degré alcoolique 13vol

Cuvée Le Chien Volant- Vin de France - millésime 2021



Le vin :

"Tous nos merlots 2021 ! Vinifiés en salade de fruits sans vraiment d'extraction, juste le fruité ! Et un "hommage" à notre chien qui vole au-dessus de la mare pour aller chercher les bâtons."

Sa vinif :

- Vendanges manuelles à maturité technologique de merlot de 30ans le 21 septembre 2021.
 - Rendement de 32hl/ha.
 - Vendange éraflée à l'entrée en cuve.
 - Pas de sulfitage à l'encuvage.
 - Cuvaision très courte de 3 jours en cuve inox en préfermentaire à froid.
 - Extraction du fruit et de la couleur par remontage sans aération et à froid.
 - Ecoulage précoce sur le fruit (densité=1080)
 - Fin de FA du vin en cuve inox, gouttes et presses assemblées.
 - Elevage de 6 mois en cuve sur lies.
 - Mise en bouteilles sans collage, légère filtration et sulfité à 1gramme à la mise en avril 2022. (SO₂total=15mg/l)
- Degré alcoolique 12.5%