



La Valière

100% Viognier
Sol argilo calcaire

Ces parcelles de blancs sont exposées Nord/Est.

La vendange étant manuelle et nécessitant beaucoup de temps, la totalité de la parcelle ne peut être vendangée pendant les heures fraîches du matin. Pour cette raison nous vendangeons une partie de la vigne la veille du pressurage et nous plaçons les caissettes dans une chambre froide jusqu'au lendemain matin, 2 à 3 heures suffisent pour terminer la vigne et pressurer dans de bonnes conditions, la température du raisin n'excédant rarement 10°C.

Le moût n'est que partiellement débourbé de manière à ne pas trop le dépouiller.

La fermentation en levures indigènes et autour de 18°C dure de 3 semaines à un mois. La fermentation malolactique n'est pas bloquée (ni par des sulfites ni par une filtration stérile), ceci dans le but de rester fidèle à notre terroir. Fermentation et élevage en jarre de terre cuite.

La mise en bouteille se fait un peu avant le printemps avec une très faible dose de soufre (2g par hectolitre).