



Muscadet Sèvre-et-Maine AOC

Clos de la Févrie 2017



Cette cuvée est le résultat d'une démarche volontaire au sein d'un groupe informel de vigneronnants « Les Affranchis ». L'objectif, simple mais ambitieux, pour l'élaboration de cette cuvée est la recherche optimale de la qualité. Celle-ci commence d'abord par un travail à la vigne selon les règles de l'Agriculture Biologique et les principes de la Biodynamie. Un travail de réflexion et de recherche est donc fait et surtout mis en application.

En ce qui concerne le « Clos de la Févrie », les premiers éléments pris en compte ont d'abord été le choix du terroir et l'origine des plants.

Ensuite au niveau du travail de la vigne, l'application de méthodes connues et reconnues a été effectuée.

“To make a great wine
You need a certain kind of philosophy
You need to be a dreamer”

Eléments de départ :

Terroir : Sol silico-argileux, caillouteux, chaud et peu profond

Sous-sol : Orthogneiss

Plants : Sélection de vieilles vignes de Melon de Bourgogne

Travail à la vigne : Selon les règles de l'Agriculture Biologique et Biodynamique.

Taille courte : baguette à 8 yeux

Travail du sol : 4 façons

Vinification : Léger débourage, levures indigènes, fermentation longue (21 jours), élevage sur lies de fermentation 9 mois en amphore

Production : Le Clos de la Févrie 2017 est certifié Demeter ainsi que AB.