L' Entremetteuse
COLCHAGUA. CHILE

Valle de Colchagua

Vin de Chile, Colchagua. Rouge Gorge – Viognier 2020

ENCEPAGEMENT	100% Viognier	SECTEUR	LOLOL
AGE DES VIGNES	Vignoble planté en coteaux en 2007 - densité 2x1 (5000 pl/ ha) - irrigation au goutte-à-goutte 1800mts3/ha/ saison - vignoble a 35 km de la mer avec une forte influence maritime Terroir : Sable granitique avec un pourcentage d'argile et de gravier de quartz.		
PRODUCTION	750 bouteilles	RENDEMENT	8000 kg/ha
CONTEXTE	Notre idée était de travailler sans sulfites ajoutés un cépage blanc. Le Viognier par sa spécificité aromatique et sa structure en bouche nous paraissait intéressant pour une telle vinification en amphore		
SITUATION	2020 a été la récolte la plus précoce de l'histoire du Chili. Elle fut très concentrée dans le temps. Le printemps et l'été ont enregistré des températures très élevées et un faible taux d'humidité, faisant progresser les dates de récolte et compliquant la production en raison de la pénurie des ressources hydriques		
VINIFICATION	Récolte manuelle, en petites caisses pour éviter l'écrasement, transport par nos soins jusqu'à la cave de Puquillay. Les raisins ont fermeté en amphore TAVA 50% égrené main et 50% en grappe entière, restant en macération et fermentation, durant 4 mois sans intervention (seuleument un contrôle de température draconien). Pressurage en juin et élevage de 8 mois en cuve inox sur lies. Pas de filtration ni sulfitage avant mise en bouteille.		
MISE EN BOUTEILLE	En octobre 2021, par nos soins, par gravité.		
ANALYSES A LA MISE	Degré : 14,3 % vol	Glucose + Fructose < 1	Ac. Totale : 3,06 mg/l

	SO2 total : 50 mg/l	g/l CO2 :	/ pH : 3,81 Ac. Volatile : 0,87 g/l
SPECIFICITES	Ce vin se caractérise par son arome très floral et sa grande complexité en bouche. Il est cremeux, fruite avec quelques tannin. Non filtré, il peut présenter un léger trouble, voire même un peu de dépôt à terme.		
CONSEILS DE SERVICE	A boire dans les 3 ans suivant la mise en bouteille, peu de recul sur son élevage et son évolution. Servir frais, idéalement servir à 12°C-13°C pas moins froid pas plus chaud		
ACCORDS PLAT	Ce vin très atypique surprendra les palais. C'est un vin gourmand, gastronomique et très polyvalent malgré sa verdeur. La cuisine asiatique, le poisson gouteux ou les fruits de mer tel les oursins, les fromages forts a pâte dure peuvent l'accompagner		