
DOMAINE LAROQUE D'ANTAN

NÉPHÈLE 2022

Millésime: Quel contraste avec 2021, on est passé d'un extrême à un autre avec un millésime 2022 marqué les canicules et la sécheresse. Pas facile pour nos vignes de s'adapter à ces montagnes russes climatiques. La pression de maladies fut très faible et les raisins qui auront échappés aux brûlures sont arrivés en cuverie dans un état sanitaire parfait. Le vin garde un touché de bouche collant rappelant les argiles calcaires du Kimméridgien de notre terroir. La fraîcheur fait oublier que 2022 fût un millésime chaud. Néphèle 2022 a déjà une grande longueur en bouche et une belle complexité aromatique.

Terroir: Sols superficiels riches en cailloutis calcaires issu du Kimméridgien. Climat semi-continentale très sec en été sauf en 2021.

Densité de plantation: De 8600 à 9200 pieds/ha

Viticulture: Gestion biologique de tout le domaine depuis sa création. Certification BIO officielle en 2022.

Assemblage de sélections massales uniquement:

Sauvignon Blanc = Dagueneau, Vacheron et François Cotat.

Sauvignon Gris = Elian Da Ros, Château de Bellevue

Mauzac rose et vert = Domaine Robert Plageoles

Verdanelle = Domaine Robert Plageoles

Vendanges et Vinification: Vendanges manuelles en caissettes de 15 kg avec tri sur pied. Levures indigènes, débourage à froid, fermentation en fûts et en cuve inox, élevage de 10 mois sur lies dont 70% en fûts de chêne de 2 à 4 ans et 30% en cuve inox. Fermentation malolactique faite. Pas de collage et filtration douce sur plaques. Notre philosophie est de laisser la typicité du terroir s'exprimer dans les raisins, aussi nous prenons le parti d'une œnologie la plus douce et discrète possible.

Production: 1 ha en production, 3260 bouteilles et 200 magnums

Données techniques : Alcool = 12.33% - Sucres = Sec 0,98 g/L - Sulfite total = 67 mg/l

Dégustation: Température de service entre 12-13°C. Servir 5 à 10 minutes après ouverture de la bouteille. Ce vin de lieu est sapide, tendu, donnant une salive abondante dont le toucher de bouche évoque nos calcaires cristallins du kimméridgien. En finale, une amertume noble, doublée d'une belle salinité, révèlent la typicité de ce vin.

Accord mets/vin : Néphèle 2022 peut se déguster avec les merveilles de la mer et les viandes blanches en sauce et les fromages de chèvres.

