DOMAINE LAROQUE D'ANTAN

Région : Occitanie

IGP Côte du Lot

NÉPHÈLE 2023

Certifié par FR-BIO-01
AGRICULTURE UE/NON UE

Millésime : Quel contraste avec 2022, on est passé d'un extrême à un autre avec un millésime 2023 marqué par une météo diluvienne. Le mildiou et le black-rot ont exercé une pression historique qui a mis à mal la plupart des vignobles du Sud-Ouest. Malgré un travail acharné aux vignes nous avons eu des pertes importantes, en témoignent la petitesse de nos récoltes. Néphèle 2023 est un plus sur la retenue que 2022, La sapidité grasse et généreuse reste présente et la finale garde cette touche saline qui s'exprime sur notre terroir. Il faut laisser cette cuvée s'ouvrir pour apprécier ses notes florales mélangées aux notes de miel et de coing frai.

Terroir: Coteau historiquement viticole et identifiés sur les cartes de Cassini du XVIII[e] siècle, mais abandonnés avec l'arrivée du phylloxéra. Après un repos de 150 ans, la vigne y retrouve sa place, sur des sols superficiels (20-30 cm) de coteau (30% de pente) exposé plein Est. Les sols sont des argilo-calcaires riches en cailloutis reposant sur la dalle calcaire du Kimméridgien (140 Millions d'années). Climat semi-continental généralement sec et chaud en été et humide et froid en hiver.

Environnement : Vignoble isolé de 6 ha d'un seul tenant, niché à l'intérieur des 19 ha de forêt de la propriété. Le vignoble est structuré par des haies, des murs de pierres sèches et 5 cazelles (petites maisons vigneronnes) patiemment restaurés.

Viticulture : Domaine géré en agroécologie. On pratique la taille guyot Poussard. La densité de plantation varie entre 8600 et 9200 pieds/ha. Travail mécanique sous le rang, enherbement naturel dans l'inter-rang. Pâturage des vignes par nos moutons de la fin octobre à la fin mars.

Assemblage de sélections massales uniquement* :

- 50 % - Sauvignon Blanc (Dagueneau, Vacheron, Vatan, etc)
- 28 % - Sauvignon Gris (Elian Da Ros, Ch. de Bellevue)
- 09 % - Mauzac rose, jaune et vert (Domaine R. Plageoles)
- 13 % - Verdanel (Domaine R. Plageoles)

**La proportion des cépages dans la cuvée varie selon le millésime*

Vendanges et Vinification : Vendanges manuelles (14/09/2023) en caissettes et tri sur pied. Levures indigènes, débourbage 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. Collage à l'argile bentonite 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. Faibles apports de SO2 après la fermentation malolactique et à la mise.

Production: 1 ha en production, 2081bouteilles et 200 magnums, mise le 18/07/2024. Bouché sous vide : bouchons Amorim, qualité Extra NDtech (garanti sans TCA).

Données techniques : Alcool = 13,13 % - Sucres = Sec 2,8 g/L - Sulfite total = 77 mg/l