

DOMAINE LAROQUE D'ANTAN



Région : Occitanie

IGP Côte du Lot

NIGRINE 2024

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



Millésime: Parfois les années se suivent et se ressemblent, comme en 2023, le millésime 2024 a été marqué par une forte pluviométrie (>1000 mm). Le mildiou et le black-rot furent, une fois encore de solides adversaires pour la vigne. Si la récolte fût légèrement meilleure qu'en 2023, elle n'en reste pas moins très petite. Le tri de nos raisins fût encore drastique pour que Nigrine 2024 garde des tannins fins et le fruit croquant qui caractérisent cette cuvée. Le touché de bouche est long et marqué par les argiles calcaires de notre terroir.

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-continentale 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 restaurées.

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*:

- | | |
|---------------------------|--------------------------------|
| ➤ 41 % - Cabernet Franc | Le Clos Rougeard |
| ➤ 25 % - Malbec | Château Calon, Clos Triguedina |
| ➤ 15 % - Cot à Pied Rouge | Domaine La Grange Thiphaine |
| ➤ 12 % - Prunelard | Domaine Robert Plageoles |
| ➤ 7 % - Négrette | Château Plaisance |

*Le pourcentage des cépages dans la cuvée varie selon le millésime

Vendanges et Vinification: Vendanges manuelles (30/09/2024) en caissettes avec tri sur pied. Tous les cépages sont co-fermentés. Levures indigènes, fermentation en cuve béton, élevage de 12 mois en fûts de chêne de 2 à 3 ans, fermentation malolactique naturelle, pas de collage, filtration clarifiante et sulfitage léger avant la mise. Notre philosophie est de laisser la typicité du terroir s'exprimer pour faire un vin de lieu. Nous prenons le parti d'une œnologie la plus douce et discrète possible.

Production: 3 ha en production, 3195 bouteilles et 150 magnums, mise le 18/11/2025. Bouché sous vide : bouchons Fransisco Sagrera, qualité Extra (garanti sans TCA).

Données techniques : Alcoool = 12.19 % - Sucres = Sec 0 g/L – Sulfites totaux = 40 mg/l

