



Clos de la Févrie

Eléments de départ : terroir: sol silico-argileux, caillouteux, chaud e peu profonds, sous-sol: orthogneis plant: sélection de vieilles souches de Muscadet

Vinification : léger débourage levures indigènes fermentation longue: jours élevage sur lies de fermentation pendant 13 mois

Caractéristiques millésime 2005: 41 hl/ha

alcool potentiel: 11'7

acidité totale: 4 g/l



Travail à la vigne:

taille courte: baguette à 8 yeux

travail du sol : labour, griffage, ...

lutte raisonnée, absence de traitement anti botrytis vendange manuelle le 7 septembre

Dégustation : Belle robe or, lumineuse. Nez fin, au registre minéral et floral. Notes d'agrumes à l'agitation. Bouche harmonieuse, à la matière ample et charnue, non dénuée de gras. La palette de l'appellation s'exprime avec intensité et persistance au sein d'un ensemble acidulé. Un Muscadet haut de gamme.

Cette cuvée est le résultat d'une démarche volontaire au sein d'un groupe informel de vignerons Nantais "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 adapté. Les contraintes concernant les coûts de production ont été volontairement écartées pour se concentrer exclusivement sur l'objectif visé. 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.

