



En terre étrangère

Domaine de Bon Augure
IGP Haute-Vallée de l'Orb
(cévennes méridionales - Languedoc)

11 €

« Notre premier métier c'est vigneron à l'abbaye sylva-plana à Faugères, une belle appellation souvent nommée le cru lumière. Alors là, du coup, on passe de la lumière à l'ombre, du schiste au calcaire, de la chaleur au froid et de plein de collègues vigneron à : on a voulu venir te voir mais impossible de trouver sur le gps. Donc pour être heureux vivons caché, mais on se sent "un brin en terre étrangère". »

E
L
E
M
E
N
T
S

T
E
C
H
N
I
Q
U
E
S

Terroir : argile ferreuse sur socle de glaciaire calcaire
Millésime : 2019
Couleur : blanc
Cépages : 100% Chardonnay
Culture du vignoble: viticulture biologique, refusant tout intrant chimique. Chaque geste est ainsi mesuré, utile et précis. Le travail manuel est poussé à l'extrême pour rester en permanence au contact du végétal afin d'anticiper l'apparition des maladies et des parasites. De même, la nidification des prédateurs utiles, comme les oiseaux ou les chauves-souris est favorisée. Un sol vivant, d'où le recours aux principes de la biodynamie épaulés par des traitements à base de cuivre, soufre, argile et terpène d'orange. Plus largement aussi l'agro-écologie: enherbement, association de cultures différentes, arbres isolés, haies mais aussi présence animale tel que le labour à cheval lorsque la raideur des coteaux empêche tout passage d'engin motorisé.
Vinification : vendanges : manuelles
vinification : pressurage pneumatique à basse pression, macération active de bourbe suivie d'un débourbage statique à froid. Elevage : 8 à 10 mois pour moitié en cuves et moitié en fûts
Dégustation : Un vin élégant avec des notes d'agrumes, un côté citron qui s'ouvre ensuite sur des fleurs blanches. Bien équilibré, cette cuvée évolue ensuite sur des arômes de fruits secs très opulents associés à quelques notes boisées.
En Terre étrangère est également caractérisé par une belle minéralité conférée par son terroir.