



Les Marnes, 2020

Domaine Renaissance Fleuriet Frères
FRANCE, LOIRE, SANCERRE

Certification agriculture biologique. Tout est fait à la main, excepté les labours.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Sauvignon blanc
ÂGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
RENDEMENTS	Les rendements habituels sont compris entre 30 et 37 hectolitres à l'hectare.
EXPOSITION	Plateau est/ouest -200m d'altitude.
GÉOLOGIE DU SOL	Marnes
VINIFICATION	Totalement manuelles. La fermentation se fait lentement en barriques de 400 L à des températures comprises entre 18 et 23°. Levures indigènes.
ÉLEVAGE	Les Marnes est ensuite élevé ensuite en demi-muids de 1 à 5 vins, sur lies fines pendant 12 à 15 mois. Aucun intrant. Sulfitage léger à la mise en bouteille.

CODE SAQ
15131775

TYPE
Vin blanc

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
54.00 \$

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Une histoire de restauration d'un grand vignoble au coeur de SancerreLa famille Fleuriet a une longue histoire d'agriculture dans la région depuis le 18ème siècle, d'abord en tant qu'éleveurs de bétail, de céréales et de fromages, et plus récemment en tant que vigneron, avec leurs premières vignes plantées en 1991. Toutefois, les vins Renaissance Fleuriet est une jeune histoire lancée en 2014, qui a débuté lorsqu'un ami proche des frères Matthieu et Benoit leur a proposé de reprendre son vignoble. Ce dernier n'était plus en mesure de l'entretenir, et avec 7 ha de vignes réparties sur 5 terroirs différents, c'était une opportunité en or. Ils investissent massivement pour redonner au vignoble sa splendeur d'antan et lancent ainsi une nouvelle étiquette en partenariat avec leur ami Stéphane, la baptisant Renaissance Fleuriet Frères, afin d'honorer le renouveau et la renaissance du vignoble. Depuis le premier jour, la préservation de l'écosystème et de la biodiversité dans le vignoble est impérative. Ils sont rapidement passés à l'agriculture biologique et à partir du millésime 2021, ils seront également certifiés biodynamiques. Ils adoptent une approche plus régénérative et s'efforcent toujours de faire mieux, que ce soit pour minimiser l'utilisation du cuivre dans le vignoble ou la perturbation des sols. De même, au chai, un grand soin est apporté à la protection contre l'oxydation tout en utilisant un minimum de SO2. Pas de pompes ici – tout le travail est effectué par gravité et l'azote gazeux est utilisé pour protéger les fruits lorsqu'ils sont dans la presse et avant d'aller dans le réservoir ou le baril. Les 7ha de vignes restaurées sont réparties sur 5 terroirs : 4,5 ha de Caillottes aux sols calcaires caillouteux, 1 ha à Menetou-Salon et 0,75 ha en Côte de L'Epée, un sol riche en silex. Plus récemment, ils ont ajouté 34 ha sur un fabuleux lit d'argile appelé Les Marnes en Touraine. Les vins ont une fraîcheur éclatante, une identité marquée de leur terroir et d'une superbe pureté.