

L'ESQUISSE

L'HISTOIRE

L'Esquisse réunit nos parcelles en conversion et les fins de presse de nos vieilles vignes de Meunier. Pensée pour être sur le fruit, cette cuvée est gourmande, fraîche et tendue.



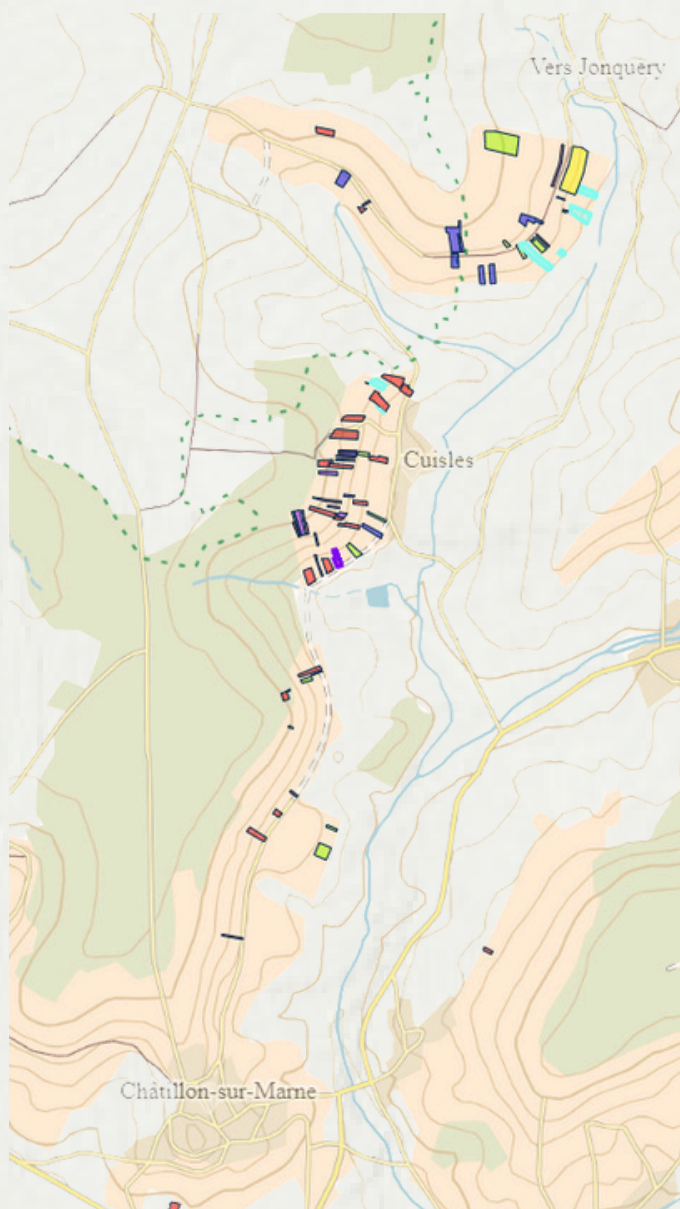
76% MEUNIER- 24% PINOT NOIR
85% base 2023 - 15% vin de réserve
DOSAGE: 1,5 g/l

L'ANALYSE

Alcool (% vol)	Sucre total (g/L)	pH	Acidité totale (H ₂ SO ₄) (g/L)	Acidité volatile (H ₂ SO ₄) (g/L)	SO ₂ total (mg/L)
12,18	1,25	3,22	3,47	0,27	15

LE TERROIR

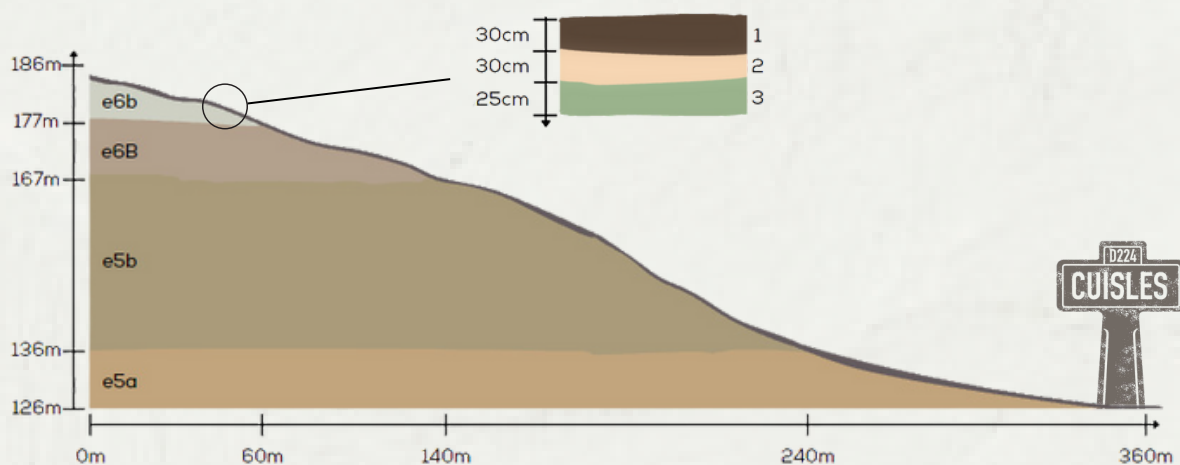
Cette cuvée tire ses racines d'un terroir identitaire d'argiles vertes réparties sur les communes de Jonquery, Cuisles et Châtillon-sur-Marne.



LE SOL

La géologie de ce terroir est riche. Elle témoigne d'un passé géologique fascinant que nous avons cherché à identifier pour mieux s'approprier notre terroir. Nous préservons nos sols avec du compost maison et contrôlons la santé de notre vigne sur des principes de médecine chinoise. Une équipe de moutons, poules, et cochons Kunekune nous aide à gérer les paramètres physiques des sols.

Une part importante de nos sols est riche en notre argile verte : l'illite. La roche de nos sols date d'entre -55.8 millions d'années à -33.9 millions d'années.



Coupe géologique de Cuisles

Sol	1	Argile riche en matière organique
	2	Sable argileux (80% sable)
	3	Argile verte : illite
Roche-mère	e6b	Marnes et calcaires de Saint-Ouen (Eocène moyen-Bartonien)
	e6B	Sables de Beauchamp (Eocène moyen-Bartonien)
	e5b	Calcaires lutétiens, Marnes et caillasses (Eocène moyen-Lutétien)
	e5a	Sable, calcaire, Tuffeau de Damery (Eocène moyen-Lutétien)

LA VIGNE

La majorité de nos vignes sont greffées sur le porte-greffe Millardet de Grasset (41B). Ce porte greffe confère une bonne vigueur à la vigne tout en apportant une grande richesse aux raisins. Sur certaines parcelles avec des sols très différents, nous ajustons nos racines avec des sélections massales adaptées.

LE VIN

Une fois nos raisins soigneusement récoltés à la main dans des caisses de maraichage, nous les pressons délicatement puis les laissons fermenter. Pour le protéger de façon respectueuse, nous incorporons une faible quantité de notre SO2 maison, fabriqué à partir d'un minerai de soufre.

Notre vinification est douce et délicate. Nous laissons ensuite L'Esquisse vieillir en moyenne 18 mois dans notre cave avant dégorgement.

LA GASTRONOMIE

De bons amis, de la famille, du soleil (ou non) et un apéritif composé d'amandes, de fruits secs, de pastèque...

