

L'ESQUISSE

(BLANC DE BLANCS)

Il y a quelques années, vous avez découvert la cuvée « L'Esquisse » conçue avec des raisins noirs.

À la suite de l'agrandissement de notre vignoble en 2022 avec quelques parcelles de Chardonnay, nous avons décidé de créer ce faux jumeau que nous avons nommé « l'Esquisse Blanc de Blancs ».



100% Chardonnay
Base 2023
Dosage: 1,50 g/l

L'ANALYSE

Alcool (% vol)	Sucre total (g/L)	pH	Acidité totale (g/L de H ₂ SO ₄)	Acidité Volatile (g/L de H ₂ SO ₄)	SO ₂ total (mg/L)
11,91	1,55	3,14	3,70	0,26	14

L'HISTOIRE

Dans la plupart des cas, un joli projet commence par un coup de crayon sur une feuille blanche. C'est ce qu'on appelle une Esquisse. Avec le temps, la réalisation de ce projet évolue positivement par rapport au dessin de base.

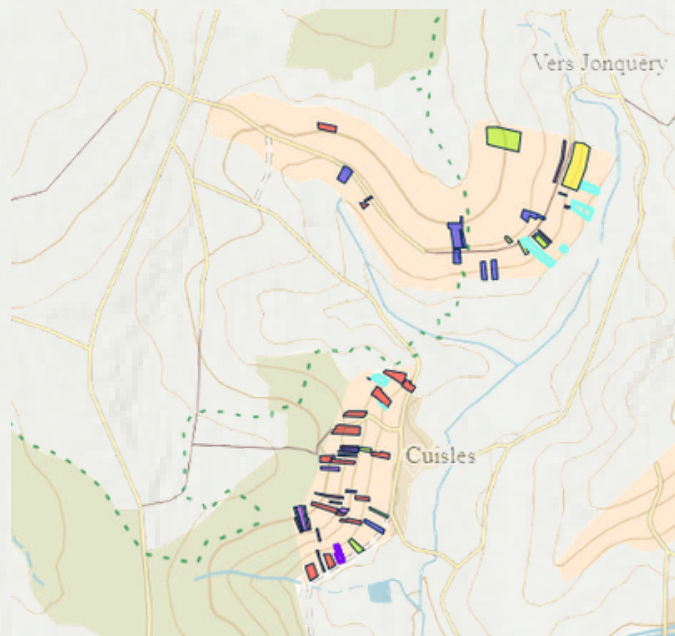
Depuis quelques années, notre vignoble s'est agrandi grâce à des propriétaires soucieux de vouloir transformer leur terre avec des pratiques biodynamiques. Avec leur confiance nous amenons tout doucement les parcelles de vignes qu'ils nous confient à la résilience.

Chaque parcelle progresse à son rythme chaque année vers un équilibre sol-plante remarquable. Les cuvées « L'Esquisse » ont été créées pour nous donner ce temps de transformation, en viticulture biologique nous appelons cela « conversion ».

Nous nous donnons 7 ans pour rendre une vigne résiliente.

LE TERROIR

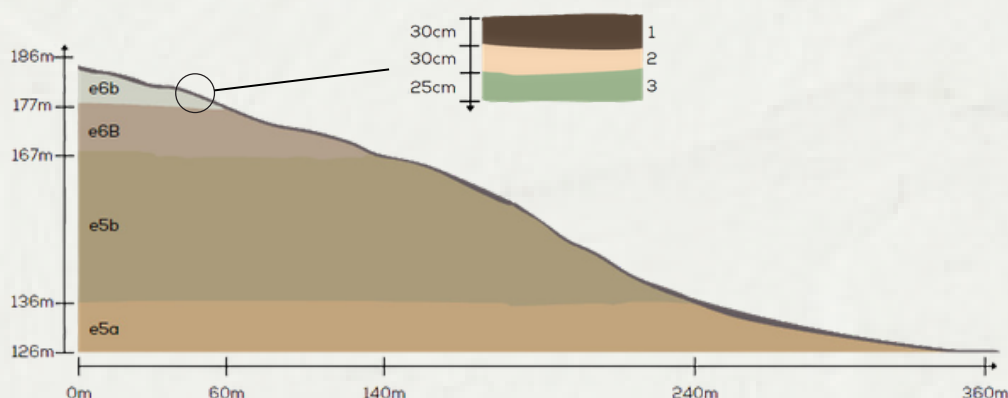
Cette cuvée tire ses racines d'un terroir identitaire d'argiles vertes réparties sur les communes de Jonquery et de Cuisles.



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.

Sur de longues périodes de sécheresse, notamment durant l'été, l'argile verte est le seul sol où l'humidité persiste. La finesse et la pureté de ces argiles garantissent un apport d'eau à nos raisins.



Coupe géologique de Cuisles

Sol	1	Argile riche en matière organique
	2	Sables 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. Une grande attention est portée à la santé de nos vignes. Sa résistance est liée à son équilibre physiologique.

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.

À l'image de « l'Esquisse », nous avons cherché le plaisir instantané, la digestibilité, les fruits blancs avec une grande fraîcheur et une belle tension. Ce Chardonnay atypique sur Argile verte est surprenant, attachant, rassurant. Pour respecter la modération je vous conseille de ne mettre dans votre réfrigérateur qu'une seule bouteille à la fois.

LA GASTRONOMIE

L'accord idéal est un carpaccio de Saint-Jacques ou une langouste grillée agrémentée d'agrumes frais.