

Domaine des Trois Orris

2007

La Pierre Blanche



Le millésime 2007 se caractérise par un orage de grêle le 23 septembre, une semaine avant le début prévu des vendanges. La maturité phénolique ne manquait alors que de très peu. J'ai insisté pourtant un peu moins sur l'extraction à fin d'éviter d'éventuels tannins verts.

De ce fait les vins sont légèrement plus souples avec beaucoup de fruits..

Cette cuvée est majoritairement issue de Grenache Noir (20%), de Lladoner Pelut (20%) et de Carignan (60%), venant des parcelles situées dans une petite vallée à 450m d'altitude. Le Lladoner Pelut et le Grenache Noir sont cultivés sur un sol de Gneiss, le Carignan sur des arènes granitiques.

Les nuits plus fraîches en bas des pentes font que ce vin est dominé par le fruit.

Les raisins ont été récolté à la main début octobre en parfait maturité phénolique. La récolte est entièrement éraflée. L'extraction se fait en douceur en pigeant (submerger le chapeau qui consiste en les particules solides) à pied un jour sur deux, afin d'éviter les tannins secs.

Une macération pré-fermentaire à 6°C , une fermentation thermo-régulée à 24°C et une cuvaison longue de 5 semaines précèdent un élevage en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille.

Le vin n'a pas été collé ni filtré. Il ne contient pas de gomme arabique.

Au fil du temps un léger dépôt peut se développer.

Ph: 3.55

SO2 totale: 50 mg/litre

SO2 libre: 21 mg/litre

Acidité volatile: 0.60