



PUECH AURIOL



APPELLATION : IGP Coteaux d'Ensérune
TERROIR : Marnes sableuses Miocène
TYPE : Blanc fruité

Puech Auriol Blanc

- Situation :** Aux portes de Béziers, terrasses situées sur de très anciens coteaux dans un paysage languedocien préservé (oliviers, abricotiers, cerisiers et amandiers sur un parterre d'iris) proche de l'Oppidum d'Ensérune entre Maureilhan et Montady.
- Terroir :** Sol de marne sableuse a forte teneur en calcaire. Sur toutes ces terrasses, gît une quantité impressionnante d'huîtres fossiles dont nous avons représenté un spécimen sur l'étiquette.
- Climat :** Méditerranéen avec une forte influence maritime, mais un rôle important du taux de calcaire qui rend le sable presque blanc donc une forte insolation des raisins : couleur dorée et arômes de fruits mûrs.
- Vigne :** Vignes en conversion vers l'agriculture biologique avec travail mécanique du sol, sans engrais chimique mais apport de fumier, ces vignes font également l'objet d'un travail important de palissage pour favoriser l'état sanitaire du raisin jusqu'à la récolte. Respect des cycles lunaires dans tous les traitements (cuivre et soufre, infusion de prêle et purin d'ortie).
- Assemblage :** Chardonnay et Carignan Blanc.
- Rendement :** 70 Hectolitres / Hectare. Récolte mécanique nocturne (de 4 à 5 heures du matin).
- Vinification :** Eraflage et foulage avant pressurage doux et lent. Pas de protection des jus pour favoriser une aération naturelle sans sulfitage et stabiliser ainsi le futur vin, puis le moût est débourbé à froid 12°C pendant 24 heures. L'evurage avec une souche neutre afin de révéler les arômes du raisin lors de l'élevage sur lies fines et bâtonnage en cuve.
- Elevage :** Après fermentation alcoolique le vin est soutiré une dizaine de jours plus tard, puis six mois de bâtonnage vont permettre la révélation d'arômes variétaux.
- Mise en Bouteille :** Embouteillé le printemps suivant, seul un léger bentonitage participe à l'affinage définitif du vin selon les millésimes, le vin est sulfité de façon unique et modérée (SO₂ total < 80 mg/l). Aucune filtration stérile n'est réalisée puisque le vin possède une belle arête acide mais aussi un niveau de gaz carbonique naturellement élevé (1000 mg/l). Bouchage technique en liège 100 % naturel Diam® garanti sans goût de bouchon !
- Degré alcoolique :** 13,5% d'alcool par volume.
- Notes de dégustation :** Sa robe dorée évoque la maturité des raisins blonds pressés aux premières heures de l'automne. Un nez de fruits secs, épices et fruits à chair jaune précède une bouche ample mais tenue par une belle acidité naturelle. La culture de la vigne sur des terres blanches riches en calcaire garantit la fraîcheur de ce vin qui évoluera 3 à 5 ans en bouteille, développant ainsi des arômes propres à ce grand cépage de garde. Température de service : 10 à 12 °C.