



## Argile Blanc 2011



### Kenmerken

Druif: 40% chardonnay, 40% jacquere, 20% mondeuse blanche

Alcohol: 12,5%

Appellation: IGP Vin d'Allobrogie

### Terroir

Coteau Saint Pierre de Soucy ligt op het westen met een schiste bodem van harde zwarte leisteen en klei

### Wijnbouw

De leeftijd van de wijnstokken ligt rond de 20 jaar. Biodynamisch onderhoud van de wijngaarden gecertificeerd door Eco-Cert: al het werk gebeurt in de wijngaarden, en bij de vinificatie wordt zo min mogelijk ingegrepen. Handmatige oogst, opbrengst 35-40 hl / ha.



### Vinificatie

Handmatige oogst. Na voorzichtige persing, gevolgd door een lichte bezinking, volgt de alcoholische vergisting met behulp van de gisten die in de wijngaard aanwezig zijn. Daarna blijft de wijn op de gistresten (en met batonnage) tot het voorjaar.

Malolactische gisting vindt niet systematisch plaats, sommige percelen wel, andere niet, maar er wordt niet op ingegrepen. Daarna 6 maanden vatrijping (1/3 hout van minimaal 2 jaar oud, en 2/3 op RVS) en een hele lichte filtering voorafgaande aan de botteling.

### Temperatuur en houdbaarheid

Serveertemperatuur rond 12-13°C

Blijft goed op dronk tot ca. 5 jaar

### Omschrijving

Vol aroma, met fijne zuren en mineralen. Mooie frisheid met tonen van zure appel en limoen. Strak en tegelijk zacht mondgevoel. Prachtige wijn met veel complexiteit en ontwikkelpotentieel.

### Bijzonderheden

Het domaine wordt geleid door Brice Omont, een jonge getalenteerde wijnmaker (afkomstig uit de Champagne). Het bijzondere aan het terroir is dat het al eeuwen in



## Argile Blanc 2011



gebruik was voor wijnbouw, maar dat het in de 20e eeuw totaal vervallen was, mede doordat er door de steile hellingen alleen handmatig gewerkt kon worden. Onder leiding van Michel Grisard heeft Brice zich gewijd aan het weer beplanten en bewerken van dit prachtige terroir. Inmiddels is Brice een aantal jaren bezig, en heeft hij zich al opgewerkt tot een van de allerbeste wijnmakers in de Savoie.