

QUITCHO QUITCHOUS – 2020

Couleur : Blanc

Type: White



Appellation : Vin de France

Cépages (*Grape varieties*) : Grenache Noir, Clairette Rose, Bourboulenc, Roussanne & Carignan Blanc

Vin Biologique & Biodynamique certifié par Ecocert/Demeter
Organic/Biodynamic wine certified by Ecocert/Demeter

Paramètres analytiques / Analytical Parameters

Sucre / *Sugar* : sec / *dry*

Alcool / *Alcohol* : 10,4 %

pH : 3,10

SO2 total : 26mg/L

A la Vigne : Petite parcelle anciennement plantée en Merlot, surgreffée en 2018 avec 6 cépages méridionaux (Muscat PG, Carignan Blanc, Bourboulenc, Roussanne, Clairette Rose, Rivairenc). 2019 a donc été la première récolte de ces raisins. Le Muscat et le Rivairenc ont été utilisés dans Premier Rolle et un 5^{ème}

composant a été utilisé : du grenache noir. Vendange manuelle en caissettes de 10kg et tri des raisins à la vigne.

In the vineyards: Small block that used to be planted with Merlot, grafted in 2018 with 6 different Mediterranean varieties: Muscat PG, Carignan Blanc, Bourboulenc, Roussanne, Clairette Rose & Rivairenc. 2019 was the first harvest of those grapes. The Muscat & Rivairenc were used in Premier Rolle, and a 5th component was used: Grenache Noir. Hand-picked in small 10kg cases, the grapes were directly sorted in the vineyards.

A la Cave : Les raisins issus de 5 cépages sur 3 couleurs (noir, rose, blanc) ont été pressés directement et le jus mis en cuve sans aucun additif. Le moût est débourbé à froid puis soutiré vers une nouvelle cuve où la fermentation peut commencer, naturellement. Les températures sont contrôlées afin de rester entre 17 et 20°C. A la fin de la fermentation alcoolique, le vin est laissé quelques semaines sur ses lies. Cette année, la fermentation malolactique s'est effectuée tout de suite, puis le vin a été soutiré. Elevage sur lies fines puis mise en bouteille fin février sans collage ni filtration mais avec une faible dose de sulfites. Un léger dépôt peut donc se former avec le temps (notamment un dépôt de tartre au froid).

Production totale : 2,700 bouteilles

In the Cellar: Grapes from 5 different varieties and 3 grape colours (black, pink and white) are were directly pressed and the juice sent to tank without any additive. The must settles for a couple days and is then racked into another tank, where fermentation can start, naturally. Temperature is maintained between 17 and 20°C. At the end of alcoholic fermentation, the wine stays on its lees for a few weeks. This year, malolactic fermentation happened right away, then the wine was racked. A few months ageing on fine lees then Bottling late February without fining or filtering but with a light sulfites addition. Sediments may then form in the bottle with time (especially tartrate when stored in cold conditions).

Total production: 2,700 bottles.

Commentaires de dégustation : Belle robe jaune pale. Le nez est plutôt aromatique pour un vin blanc méditerranéen à moins de 11% d'alcool ! La bouche est tonique, sur le fruit blanc/jaune, et assez courte ce qui oblige à se resservir ! A déguster comme bon vous semble !

Tasting notes: Nice pale lemon color. Nose is pretty aromatic for a Mediterranean white under 11% alcohol. Palate is bright and shows white/yellow fruits. Finish is quite short which will make you want to get another sip! Enjoy it as you want!

La petite histoire : En Occitan, être à « Quitcho Quitchous » signifie être « collé serré » comme les sardines dans leur boîte... de nos jours, les cépages ont l'habitude d'avoir beaucoup de place pour s'exprimer : de grandes parcelles d'un seul cépage, en général d'un seul clone, ce qui limite la diversité... Ici nous avons non seulement « quiché » les cépages dans une même parcelle mais aussi dans le même pressoir, pour en tirer un jus blanc provenant de cépages plus ou moins oubliés et menacés, d'où la dimension « arche de Noé » de la cuvée...

Long story short... In Occitan, "Quitcho Quitchous" means "squeezed tight" like sardines in a box. Usually grape varieties have lots of space to enjoy, large vineyards being planted with 1 variety and often 1 clone. Here we squeezed many varieties in the same vineyard and then in the same press load, to get a white juice coming from varieties more or less in danger of extinction, hence the reference to Noah's Ark...

Aymeric & Jordan Amiel – Vignerons Paysans à Montblanc, Languedoc (France)

aymeric@domainedesamiel.com - +33 6 83 82 21 80
www.domainedesamiel.com - Facebook : Domaine des Amiel

