

À GACIAN – 2022

Couleur : Blanc / Orange *Type: White/Orange*

Appellation : Vin de France

Cépages (*Grape varieties*) : Chenin (100%)

Vin Biologique & Biodynamique certifié par Ecocert/Demeter

Organic & Biodynamic wine certified by Ecocert/Demeter



Paramètres analytiques / Analytical Parameters

Sucre / *Sugar* : sec / *dry*

Alcool / *Alcohol* : 13,99 %

pH : 3,20

SO₂ total : 20 mg/l

FML (fermentation malolactique) : faite / *done*



A la Vigne : Nous avons greffé en 2019 une parcelle existante de Cabernet Sauvignon avec du Chenin, qui a commencé à produire en 2020. Le rendement est modéré (35 hl/ha) pour ne pas trop demander à la plante. Vendange manuelle en caissettes de 10kg et tri à la vigne.

In the vineyards: In 2019 we grafted an existing block of Cabernet Sauvignon with Chenin, which started producing in 2020. The yields are quite low (35hl/ha) in order to preserve the vines! Hand-picked in small 10kg cases, the grapes were directly sorted in the vineyards.

A la Cave : Les raisins sont égrappés et mis en cuve pour macérer comme pour un vin rouge. Après 2 à 3 semaines le jus est écoulé et finit de fermenter sans les peaux... A la fin, le vin reste sur lies quelques semaines, le temps que la fermentation malolactique se fasse. Élevage de 12 mois en jarres en grès de 1,000L et 700L. Mise en bouteille en janvier 2024 sans collage ni filtration, après un léger sulfitage pour une meilleure conservation. Un léger dépôt peut se former avec le temps.

Production totale : 2,100 bouteilles

In the Cellar: Grapes are destemmed and sent to tank to macerate like for a red wine. After 2-3 weeks, the juice is run to finish fermenting without the skins... At the end, the wine stays on its lees for a few weeks for the malolactic fermentation to happen. Aged for 12 months in two 1,000L and 700L sandstone amphoras, the wine was bottled in January 2024 without fining or filtering, after a low sulfites' addition for better preservation. Sediments may then form in the bottle with time. Total production: 2,100 bottles.

Commentaires de dégustation : La robe est limpide, brillante avec un beau doré. Le nez rappelle une pâtisserie aux fruits confits et aux épices (curcuma). La bouche est grasse, ronde, avec en finale de jolis tannins venant du raisin mais polis par l'élevage en grès... Un vin élégant, de gastronomie, qui mérite qu'on lui laisse le temps de s'exprimer à table...

Tasting notes: The aspect is clear, shiny, with a pretty golden. Nose reminds some pastry made of candied fruits and spices (turmeric). The palate is silky and round, with nice tannins on the finish coming from the skins and polished by the sandstone... An elegant, gastronomic wine that deserves time and food to show its full potential...

La petite histoire : Le vin est dédié à Gacian, le fils d'Aymeric, né en mars 2020 tout comme les premiers bourgeons de Chenin... Les Matriochka sur l'étiquette ressemblent aux jarres dans lesquelles le vin a été élevé, ce dernier étant comme elles rond et généreux !

Long story short... This wine is a tribute to Aymeric's son, Gacian, born in march 2020 like the very first buds of Chenin... On the label, the Matriochka look like the amphoras where the wine was aged, the wine being round and generous like them!

Aymeric Amiel – Vigneron Paysan à Montblanc, Languedoc (France)

aymeric@domainedesamiel.com - +33 6 83 82 21 80

www.domainedesamiel.com - Facebook : Domaine des Amiel