



Gameuse

2021

VSIG Rouge - Rouge

Appellation	VSIG Rouge
Pays	France
Couleur	Rouge
Millésime	2021
Degré d'alcool	10.5°

Description du millésime

Une cuvée "nature", sur le fruit (fruits rouge, framboise), très peu tannique, avec une pointe épicée en fin de bouche, apportée par la Mondeuse. Un vin glou glou par excellence. SO2 non détecté en analyse.

Fiche technique

Cépages	Gamay 80% & Mondeuse 20% (plus quelques hybrides locaux que l'INAO a oublié de faire arracher après la deuxième guerre mondiale).
Travail de la vigne	Viticulture biologique et biodynamique (en conversion), sans aucun produit chimique. Cuivre et soufre en quantité homéopathiques et des préparations biodynamiques pour redynamiser le sol (500 P et autres prépa à base de plantes en fonction des besoins) et la plante (501). Les parcelles d'hybride n'ont pas été traitées (et résistent très bien aux maladies... de là à dire qu'on a obligé les viticulteurs français à arracher ces vignes pour des cépages qui avaient besoin de traitements chimiques pour donner du rendement... non quand même ;)
Vinification	Gamay 100 % égrappé en infusion pendant 2 semaines. Mondeuse ajoutée directement dans la cuve en grappe entière avec un seul pigeage pour "assembler" les 2 cépages pour une cofermentation d'une semaine environ. Vinification en cuve fibre de verre sans sulfites ajoutés.
Élevage	Pressurage puis assemblage des jus en cuve inox pour 9 mois d'élevage.
Préparation	Gamay égrappé à 100 % et Mondeuse en grappes entières
Mise en bouteille	Pas de collage, pas de préfiltration, pas de filtration. Mise sans SO2.
Température de service	16 à 18°C
Conseils de dégustation	Charcuterie, BBQ, viande rouge, viande blanche et aussi... rien. "Ça se boit tout seul" (dixit Lucien que vous connaissez un peu maintenant;).
Rendement	30 HI/ha.
Age des vignes	Vignes de 20 à 70 ans.
Nez	Ça sent le fruit à plein nez. Le fruit rouge et le fruit noir... et puis ce "je ne sais quoi" (comme disent les anglais) de rural apporté par les plants hybrides non traités et non sulfités. "Le vin comme il goûtait avant" comme dirait notre ami Lucien.
Type de sol	Argilo calcaire (comme on dit dans le milieu... mais en fait tous les sols sont argilo-calcaires:). Dans le Revermont, on a des sols très argileux et très profonds qui permettent de donner à nos vins de la fraîcheur et surtout de ne pas trop souffrir de la sécheresse car ils conservent bien l'eau au frais. Et de nos jours c'est pas un luxe.