



L'envolée Des Garelles

Adrien & Thomas NOVOA

Les animaux ou insectes que vous voudriez être ?

Un dauphin et un papillon

Ce que vous aimez dans le vin ?

Sa complexité et boire du vin, ça se vit !

Les principaux traits de vos caractères ?

La patience et le trait d'union

Les dons de la nature que vous voudriez avoir ?

Voler et ses forces mais pas ses faiblesses

L'envolée Des Garelles

VIN DE FRANCE

Village : Saint Christoly de Blaye

Terroir : Sols argilo-calcaires et argilo-sableux – Sous-sols calcaires et argileux – 50 mètres d'altitude – 25 ans d'âge moyen

Vinification et élevage : La fermentation d'un vin orange repose sur les principes techniques de la macération pelliculaire appliquée aux raisins blancs. Voici les étapes clés :



1. Sélection des raisins : Utilisation de cépages blancs à peau épaisse et riche en composés phénoliques (ex. : Rkatsiteli, Malvoisie, Sauvignon Blanc).
2. Macération pelliculaire prolongée : Contrairement aux vins blancs classiques où les raisins sont pressés immédiatement, le jus reste en contact avec les peaux, voire les rafles, pendant plusieurs jours à plusieurs mois. Cette macération favorise l'extraction des tanins, des polyphénols et des arômes complexes.
3. Fermentation alcoolique : Elle se fait souvent avec des levures indigènes (spontanées) pour préserver l'identité du terroir. Température généralement contrôlée entre 15 et 25°C.
4. Fermentation et élevage en contenants variés : Cuves en inox, barriques de bois ou amphores en argile (kvevris en Géorgie). L'amphore favorise les échanges gazeux et une micro-oxygénation naturelle.
5. Éventuelle fermentation malolactique : Elle peut se produire naturellement selon le pH et les bactéries présentes. Elle adoucit l'acidité et apporte des notes plus rondes.
6. Élevage sur lies et oxydation contrôlée : Un élevage prolongé sur lies fines peut être pratiqué pour complexifier le vin. Une légère oxydation est tolérée et recherchée pour donner du caractère au vin.
7. Filtration et sulfitage réduits : Souvent peu ou pas filtré pour conserver la texture et les arômes. L'usage de sulfites est limité pour préserver le côté naturel et authentique du vin.
8. Mise en bouteille et affinage : Après plusieurs mois d'élevage, le vin est mis en bouteille, parfois sans clarification ni collage. Certains vigneronns laissent vieillir en bouteille pour un développement aromatique supplémentaire. Le vin orange se distingue par sa structure tannique marquée, sa complexité aromatique (fruits secs, épices, agrumes confits) et une certaine minéralité due aux méthodes traditionnelles de vinification.

Assemblage : 75% Sauvignon Blanc, 25% Sauvignon Gris

Commentaires de dégustation : Le vin, d'une brillance cristalline présente une robe ambrée aux reflets oranges témoignant de sa macération prolongée avec les peaux. Les larmes sont épaisses annonçant une structure certaine. L'analyse olfactive révèle des arômes complexes et intenses. On retrouve des notes de fruits secs, d'abricot, de figue et quelques notes épicées, de curcuma notamment. En bouche, l'attaque est ample et dévoile une structure tannique due à la macération pelliculaire. L'acidité reste bien présente et apporte fraîcheur et longueur notables. Les saveurs évoquent les agrumes confits et le cuir fin. La finale est persistante marquée par une légère amertume et une salinité élégante.

Accords mets et vins : Plats épicés, fromages affinés

