



! "L'épine de la rose" L'Entremetteuse



Vin de Chile, Colchagua. L'Épine de la Rose PAIS TORONTEL 2021

ENCEPAGEMENT	50% Torontel 50% Pais	SECTEUR	NANCAGUA PUMANQUE
AGE DES VIGNES	Vignoble centenaire sans irrigation- Terroir : Sable granitique en surface et un sous-sol argileux ocre qui varie entre 1,50 et 2 mètres de profondeur.		
PRODUCTION	600 bouteilles	RENDEMENT	6000 kg/ha
CONTEXTE	La création du matériel visuel de L'épine de la rose était une façon d'articuler le vin avec une esthétique et une poésie qui l'interpellerait, qui serait capable de représenter l'histoire que le vin raconte, comme on raconte un secret sans le dire. Ce secret implique des images, des sons, des nuances qui parlent du vin, du vin et de ses locuteurs, du vin et de sa voix, remettant en question les méthodes traditionnelles d'étiquetage et de promotion d'un vin. Et c'est précisément ce que fait L'entremetteuse depuis quelques années, en installant et en proposant de nouveaux processus de création de vins, en développant une expérience intégrale, en mettant en lumière des méthodes de vinification et des vignobles oubliés.		
SITUATION	La saison s'annonçait très calme, mais la météo nous a apporté de nouveaux défis avec une pluie fin janvier 2021 (la plus forte jamais enregistrée pour ce mois). Le temps a changé radicalement et pendant presque 3 semaines il est resté frais et avec des matinées très nuageuses. Ce changement a provoqué un retard dans la maturation des fruits et quelques problèmes de Botrytis dans certaines variétés.		
VINIFICATION	Les raisins sont égrappés à la main ou sélectionnés en grappes entières, macérés à froid dans des bacs isothermes pendant au moins 2 ou 3 jours, démarrant une légère fermentation intra-baie. Après un pressurage doux, sans ajout de soufre, le jus est sélectionné par astringence. Débourage à froid et fermentation naturelle dans des œufs flexitank à basse température. Lorsqu'une certaine quantité de sucre résiduel est		

	atteinte, le vin est refroidi, soutiré et mis en bouteille. Dans la bouteille, la fermentation reprend son cours (ou pas) et finalement, elle se terminera après plusieurs mois, lentement avec l'augmentation des températures. Le "vin mousseux naturel" était né. Cette méthode en a fait un vin aléatoire.		
MISE EN BOUTEILLE	En mai 2021 par nous par gravité.		
ANALYSES A LA MISE	Degré : 12 % vol SO2 total : 0 mg/l	Glucose + Fructose : 1,2g/l CO2 :	Ac. Totale : mg/l / pH : Ac. Volatile : g/l
SPECIFICITES	Il faut être patient lorsqu'on ouvre une bouteille de pet nat, car la pression peut être orageuse. Pour avoir l'esprit tranquille, nous dégorgeons toutes nos bouteilles. Au nez, des arômes de fruits rouges et de yaourt. En bouche, il est pétillant et frais.		
CONSEILS DE SERVICE	Servir frais, idéalement à 7C-8C. Très facile à boire.		
ACCORDS PLAT	Pétillant, léger, avec des arômes fruités. Peut être servi en apéritif, avec des plats principaux, des fromages ou des desserts. Gai et festif. C'est le vin à boire entre amis par excellence.		