

Domaine: MAS FOULAQUIER
Nom du vin: La Chouette Blanche
Millésime: 2020
Appellation: Pic St-Loup
Région géographique: Occitanie
Type de vin: Blanc
Contenant: L 0.75

Cépage: 20% Grenache gris
20% Rolle
20% Grenache blanc
20% Bourboulenc
20% Clairette

Teneur en alcool: 12.5%

Teneur en soufre: Pas de soufre rajouté

Âge des vignes: Plantées entre 2009 et 2011

Sols: Coteau d'éboulis calcaires de 135 millions d'années sur argiles rouges argilo-calcaire et caillouteux. Ce sol possède à la fois un bon pouvoir filtrant grâce à la présence des éclats calcaires ainsi qu'une bonne rétention de l'eau grâce aux profondes argiles rouges. Ces dernières font penser à un terroir à rouge mais la situation très au nord du vignoble de Foulaquier par rapport à l'appellation offre un climat frais pour les blancs

Météo annuelle: L'année a été très sèche mais sans canicule avec quelques petites pluies sur la fin de l'été. Les vendanges se sont faites très tôt

A la vigne: Cette parcelle, plantée de sélections massales entre 2009 et 2011 est conduite en taille gobelet sur échelas à 6000 pieds / hectare. Elle est travaillée avec soin comme toutes les autres en agriculture biodynamique certifiée Demeter

Vinification: Vendanges manuelles en caissettes de 20 kg avec tri. Les vinifications s'effectuent sans apport de produits oenologiques, ni soufre, ni levure, ni intrants. Les raisins sont pressés doucement après un léger débouillage au froid puis encuvés pour la fermentation en fût. Élevage mixte, bois et amphore de terre pendant deux printemps. Le vin est ensuite assemblé en cuve béton et mis en bouteille par gravité avec une tireuse sous vide d'air en préservant au maximum la qualité du vin et à la bonne lune

Dégustation au nez: Le nez s'exprime sur des notes d'agrumes de type madarine ou Cédrat. Un nez aussi très minéral (coquille d'huître) qui allie fraîcheur et caractère méditerranéen



- Dégustation en bouche: Ce vin exprime une magnifique minéralité et une belle complexité aromatique
- Mon ressenti: Vin à la couleur légèrement orangée (certainement due à la présence de Grenache gris) qui fait penser à un vin blanc de macération. Et pourtant, le nez s'exprime sur des notes d'agrumes de type mandarine ou Cédrat. Un nez aussi très minéral (coquille d'huître) qui allie fraîcheur et caractère méditerranéen
- Accords: Excellent sur des poissons à chair ferme, des viandes blanches ou des huîtres
- Remarques: Label Vin Méthode Nature. Le domaine est conduit en biodynamie certifiée Demeter depuis 2008 et aussi certifié Ecocert (culture biologique)