



## En savoir plus sur le Domaine de VILLENEUVE !...

### **Situation géographique:** nord de l'Appellation

Sols: "grande diversité des sols par leur situation à la croisée de plusieurs étages géologiques anciens donnant des vins typés par micro-parcelles.

Certains sont un mélange d'argiles rouges de limons et de galets du Rhône qui reposent sur des bancs de sable d'origine maritime.

D'autres sont composés de limons, d'argiles et de sables fins qui reposent sur des dépôts sédimentaires d'argiles jaunes clairs.

L'argile est l'ossature du sol, elle joue le rôle de "garde manger" des éléments nutritifs et de la matière organique moteurs de la vie du sol.

Les limons grossiers, les sables et les galets permettent la porosité du sol, signe de terroir de qualité". (Karim Riman, Agro-Géologue)

### **Historique:**

Villeneuve a été repris depuis 1993 par les familles WALLUT et du ROY de BLICQUY avec le projet de faire partie des meilleurs vins de l'Appellation.

**Superficie:** 8,40 hectares

**Encépagement:** 70% Grenache, 16% Mourvèdre, 8% Syrah, 4% Cinsault, 2% Clairette.

**Production annuelle:** entre 220 et 250 hectolitres soit 24 à 28 hectolitres par hectare ce qui correspond environ à la moitié du rendement des grandes Appellations françaises.

**Age des vignes:** 90% du vignoble a entre 30 et 95 ans!

**Sol et vigne:** le griffonnage juste pour faire respirer le sol, pas de labours profonds qui tassent le sol et qui dérangent la faune qui travaille, ou bien l'enherbement pour concurrencer la vigueur de la vigne et pour favoriser la porosité des sols.

Utilisation de machines les plus légères possibles pour éviter les zones de tassement préjudiciables à la respiration du sol et à la porosité élément caractéristique des grands terroirs.

Ces petits chenillards nous permettent de griffonner en croisant étant donné l'écartement de nos vignes en gobelet. Cette technique que les anciens pratiquaient avec les chevaux est la plus douce et celle qui « bouscule » le moins les vignes.

Pas d'écimage pour laisser l'« apex » tirer la vigne vers le haut c'est à dire vers les forces en provenance du cosmos.

Uniquement des traitements au soufre et au cuivre en **sous-dosage** grâce à un procédé qui nous est propre ainsi que l'utilisation de préparations utilisées en agriculture biodynamique

Nous sommes des adeptes de cette approche qui nous a fait prendre conscience d'une chose essentielle:

la santé de la plante donc de la vigne passe par la reconstitution de ses défenses immunitaires.

C'est l'énergie intérieure de la plante qui oppose une barrière aux maladies et aux viroses et non pas des "médicaments" qui gèrent le provisoire.

### **Vinification.**

Tout est conçu pour que le raisin arrive dans les meilleures conditions sanitaires possibles:

Il est trié d'une façon extrêmement soignée avant d'être déposé dans la benne. La responsabilité de cette phase clé incombe à 100% Marie-Christine du Roy de Blicquy.

**La cave est totalement enterrée** sur 2 niveaux, 2 faces sur 4 sont construites avec des blocs de pierre du Gard de 7.5 tonnes par bloc. L'idée étant de faire respirer la cave et de réguler naturellement les températures et l'hygrométrie.

Le raisin est donc encuvé de la benne par **gravitation**, soit entier, soit foulé soit égrappé suivant nos choix.

Cette méthode évite la brutalité du pompage par aspiration.

Les cuves de vinification sont en béton qui a la propriété de mieux isoler que les cuves en inox. C'est essentiel dans nos régions chaudes.

Les cuves sont carrelées en carreaux de céramique alimentaire. Le carreau a l'avantage de ne pas être un "nid" à bactéries.

Le volume des cuves est de 80 hectos pour les cuves de fermentation et de 50 hectos pour les cuves d'élevage.

Ces volumes conviennent à notre avis dans la mesure où ils sont suffisamment importants pour permettre des assemblages au niveau des différents apports de vendange et suffisamment petits pour effectuer une gestion fragmentée de nos vignes.

Les cuvaisons totales incluant le pré et le post-fermentaire varient suivant les cépages, la qualité des apports ainsi que d'autres paramètres comme le millésime, entre 20 et 40 jours.

Nous pratiquons le **pigeage**, en brisant le chapeau de marc pour qu'il soit noyé par le moût et que l'extraction des polyphénols soit la meilleure possible.

A cette technique s'ajoute, en fonction de nos choix et de la densité du moût, le délestage, le remontage mais toujours d'une façon mesurée, sans systématique aucune!

C'est précisément lors de choix de ce type que le vigneron fait aussi son métier et prend des risques comme tout entrepreneur doit le faire.

Le jus de presse est encuvé à part et, en fonction de son évolution, est incorporé ou non dans le jus de goutte.

Pressage pneumatique avec un programme de pressurage qui varie considérablement suivant les apports.

Elevage de 18 / 20mois en cuve et en fût de chêne de 1 à 5 vins.

La durée de l'élevage en fût dépend du millésime.

L'élevage se fait **sur lies fines** en cuve et en fûts.

Le % **d'élevage en fût ne dépasse jamais 20%** de la production totale.

**Stanislas Wallut**