Millesime : 2021

LA FOLIE DU VIGNERON TOME 1 2021

DOMAINE DE TREMICA

Vignobles de France Régions viticoles Corse

Une cuvée éphémère qui pourra être un rosé, un blanc, un rouge, elle évoluera au grés de nos envies, de nos humeurs, mais pourra aussi être représentative de la particularité d'un millésime ou mettre en avant un essai réalisé sur le domaine.... Elle sera déclinée sous forme de Tomes, pour ce premier Tome il s'agit d'un 100% Niellucciu. Le Niellucciu, cépage roi de l'AOP Patrimonio, que nous avons eu envie de faire découvrir sur les arènes granitiques du Sud.

Vendangé à la main. Après éraflage (non foulé), il est encuvé dans une cuve tronconique en bois, thermorégulée, pour une cuvaison de 1 mois. Appuyée par les levures indigènes sélectionnées sur le domaine, la fermentation, sans sulfites, se déroule sous haute surveillance. Puis c l du décuvage. Après une FML spontanée, l se poursuit en fûts de chêne de 500 litres ou « demis-muids » pour 36 mois.

Le vin obtenu est de couleur rouge noire. Des beaux fruits noirs (cassis, cerise noire), des arômes empyreumatiques ; un côté frais avec des notes de violettes et des odeurs de maquis, un vin puissant avec beaucoup de finesse.

Accords mets et vins

Viandes, grillades, gibier, charcuteries, fromages

Détails

Viticulture : En conversion
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Angelica et Richard Arnaud le Foulon
Domaine : Domaine de Tremica
Couleur : Rouge
Appellation : Vin de France
Cépages : Niellucciu
Millesime : 2021
Degrès : 14 %
Bio : oui
Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Terroir : Arènes granitiques
Cépage : 100% Niellucciu
Vendange : Manuelle
Viticulture : Conduite en cordon de royat double, densité de plantation 6000 pieds hectares, enherbement totales, travaux en vert effectués à la main
Vinification : Cuve tronconique bois, levures sélectionnées sur le domaine, FA sans sulfites, pigeage, remontage, FML spontanée
Elevage : 36 mois en demi-muids, pas de collage, filtration grossière

Dégustation

Robe : Rouge noire
Nez : Fruits noirs, épices, violette
Bouche : Fruité mur, cassis, cerise noires, baies noires, grillé, garrigue, puissant
Finale : Fraiche, longue, persistante
Garde : 15 ans
Température de service : 17° à 18°

HISTOIRE DU DOMAINE

Angelica (œnologue) et Richard (commercial en vins et spiriteux) sont à l'origine de la création du Domaine en 2011. Une rencontre autour d'une passion commune "le vin". Très vite le couple décide de se lancer dans l'aventure : achat de terrains, démaquisage, clotures, mise en valeur par un choix minutieux des cépages endémiques (des plus connus à ceux oubliés) qui s'adapteront le mieux à chaque parcelle. C'est sur Casaglione, petite commune de la région de Cinarca en Corse du sud, village de moyenne montagne entre terre et mer qu'ils décident de réaliser ce projet de vie. Une situation idéale pour la Corse car cette altitude va leur permettre de conserver une belle fraicheur dans les vins. Aujourd'hui proprétaires d'un domaine de 7 hectares de vignes et de 6 hectares d'oliviers, sur un lieu chargé d'histoire, le plateau archéologique de Tremica. Ces anciens paturages sauvages, vierges de toutes activités agricoles sont un lieux propices pour la culture de la vigne. Dans une volonté de proposer des vins sains, réprésentatifs d'un terroir, l'ensemble du domaine est certifié en agriculture biologique depuis mars 2023, et ils entament une conversion à la biodynamie cette année.

AUGERON
FAMILLE PERRI