



# Montlouis Les Lys 2009

*L'aire d'appellation est située en amont de Tours, au point de rencontre des vallées de la Loire et du Cher. Elle se répartit sur trois communes, Montlouis sur Loire, Saint-Martin le Beau et Lussault sur Loire, et présente une superficie totale d'environ 400 hectares.*

*Le millésime 2009 est un millésime très ligérien comme 2008 mais les vins s'expriment différemment. La climatologie a été difficile pendant toute la période végétative. La belle arrière saison a permis d'atteindre une maturité optimale des raisins. La nature a été généreuse tant sur la qualité que sur la quantité. Vous trouverez dans les 2009 tout ce que l'on peut attendre d'un grand Chenin de Loire, avec toute sa fraîcheur et sa maturité.*

## Viticulture

CEPAGE : Chenin Blanc (Pineau de Loire).

DENSITE : 6600 ceps par hectare.

SUPERFICIE DU DOMAINE A MONTLOUIS : 20 ha.

ÂGE DES VIGNES : 30 à 90 ans.

MODE DE CULTURE : Le vignoble est conduit en bio-dynamie. Aucun produit phytosanitaire chimique n'est utilisé dans le vignoble. Les sols sont labourés. Des plantes mellifères et nématicides sont semées dans les rangs. Les préparations utilisées proviennent uniquement de matières végétales, animales et minérales transformées.

RENDEMENTS : sélection parcellaire

Les qualités et particularités de chaque terroir sont ainsi respectées.

SOLS : Le sol est composé d'argiles et d'éléments grossiers de silex constituant "Les Perruches". Le sous-sol est constitué de Tuffeau, roche calcaire tendre et blanche utilisée en construction à travers laquelle les racines se créent un passage.

TAILLE : Guyot et gobelet.

CLIMAT : Continental sous influence océanique.

SUPERFICIE DE LA PARCELLE: sélection parcellaire

VENDANGES : manuelles avec tris successifs.

## Vinification et Elevage

Le moelleux est issu de raisins vendangés en surmaturité, plus ou moins passerillés ou atteints par la pourriture noble (*Botrytis cinerea*).

FERMENTATION : Après un pressurage en pressoir pneumatique, la fermentation alcoolique est réalisée par les levures indigènes présentes sur la pellicule des raisins dans des demi-muids, pièces de bois de 600 litres de capacité. Elle peut durer jusqu'à six mois. La "fermentation malo-lactique" n'est pas recherchée.

ELEVAGE : il est réalisé sur lies fines, toujours dans les demi-muids (durée totale 11 mois).

SUCRES RESIDUELS : 103 g/l

DEGRE ALCOOLIQUE : 11,5 % vol

ACIDITE TOTALE : 4,97 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

MISE EN BOUTEILLE : août 2010

POTENTIEL DE GARDE : 15 à ...

## Dégustation

Robe dorée et brillante. Nez de châtaigne, fruits confits, notes miellées. Finesse aromatique et en bouche. La vivacité balance la richesse en sucres. Bonne persistance. A laisser vieillir...

## Accords Mets et Vins

*Se déguste seul à l'apéritif ou bien accompagné d'un foie gras, d'une tarte tatin ou d'un carré de chocolat.*

Servir à 9-11°C