

Embellie

La Métairie d'Alon


ABBOTT'S
DE LAUNAY

Après l'orage, l'embellie...

Reconnu pour ses grands vins tranquilles de Chardonnay et de Pinot Noir, le **Domaine de la Métairie d'Alon** est situé sur un terroir exceptionnel réputé depuis des siècles pour ses vins effervescents (Limoux). La tentation était grande de s'essayer à l'élaboration d'un vin de bulles, un vin à notre image, composé uniquement de nos deux cépages de prédilection, le Pinot Noir et le Chardonnay (*).

Pour sublimer les conditions naturelles dont nous bénéficions, nous avons voulu mettre en œuvre le savoir-faire le plus exigeant, sans compromis, à commencer par le facteur temps. Nous avons décidé de ne pas nous presser et de laisser au vin tout le temps nécessaire pour faire sa métamorphose, notamment lors de son vieillissement sur lattes, jusqu'à obtenir une finesse et une complexité inégalées.

() : le choix délibéré de ne travailler qu'avec ces deux cépages nous exclue d'emblée de l'appellation Limoux ou Crémant de Limoux.*

◀ ASSEMBLAGE ▶

70% Pinot Noir et 30% Chardonnay, l'assemblage "parfait" des plus grands vins effervescents.

◀ CLASSIFICATION ▶

Vin Mousseux de Qualité – **Méthode Traditionnelle** (*) - Extra Brut

◀ TERROIR ▶

Les raisins proviennent de **micro-parcelles de notre domaine, le Domaine de la Métairie d'Alon, cultivé en bio sur des terroirs d'altitude (300-400 m) de la Haute Vallée de l'Aude**. Les **sols argilo-calcaires**, qui conviennent le mieux à ces deux cépages, sont caractérisés par une forte teneur en argile. Le climat chaud et sec de la région est tempéré par l'altitude et la proximité des Pyrénées qui permettent des alternances de températures diurnes et de **fraîcheur nocturne** assez marquées, ce qui favorise l'expression aromatique des cépages et un parfait équilibre entre fruit et acidité.

Il est également marqué par des épisodes d'orages violents et soudains auxquels succède toujours l'"**EMBELLIE**".



★
EXTRA BRUT
MÉTHODE TRADITIONNELLE



Embellie

La Métairie d'Alon

◀ VINIFICATION ▶

Les raisins, **cultivés en bio**, sont **vendangés précocement à la main** et disposés dans de petites caissettes ajourées afin de ne pas être écrasés. Nous choisissons de travailler avec des **rendements très faibles** d'environ 30 à 35 hl/ha.

Les **grappes entières** sont ensuite immédiatement **pressées en douceur, sans foulage**, afin d'éviter la coloration des moûts.

On écarte les premiers jus et la fin de presse (les « tailles ») pour **ne conserver que « la cuvée »**, c'est-à-dire les meilleurs jus qui ne représentent que 60% environ du volume potentiel. Débourage au froid sans SO₂. La fermentation a lieu dans de vieux fûts, **sans ajout de sulfites**.

A l'issue de cette première fermentation, on obtient un vin tranquille, fruité et sec, doté **d'une légère acidité qui a été favorisée par la culture biologique** sans engrais chimique, la récolte précoce et le pressurage segmenté, ce qui lui permettra de bien prendre la mousse. La fermentation malo-lactique a lieu à 100%.

Après dégustation et sélection des meilleures barriques, les vins sont assemblés et élevés en cuve. Ce travail minutieux de sélection et d'assemblage permet d'élaborer une cuvée tout en équilibre, en finesse et en fraîcheur.

Le vin est alors mis en bouteille après ajout d'une petite quantité de « liqueur de tirage » (sucre et levures biologiques) qui permet à la **seconde fermentation de se dérouler très lentement en bouteille**, jusqu'à épuisement complets des sucres, gage de finesse des bulles.

Cette seconde fermentation est suivie par un **élevage exceptionnellement long de 24 mois « sur lattes »**, dans le calme et la fraîcheur des caves. Les levures qui ont assuré la transformation du sucre en alcool se dégradent progressivement, apportant au vin toute sa complexité.

S'ensuit alors la dernière étape de ce long travail d'élaboration : tout d'abord le remuage, qui consiste à faire passer progressivement les bouteilles sur pointe inclinées vers le bas pour concentrer les lies dans le goulot. Il est suivi du dégorgement (le col de la bouteille est trempé dans une saumure à -15°, emprisonnant le dépôt dans un glaçon). L'ouverture de la bouteille permettra l'expulsion de ce dépôt. C'est à ce moment que l'on ajoute à la cuvée finale **un très faible dosage EXTRA BRUT** qui favorise la perception de l'acidité naturelle du vin.

◀ DEGUSTATION ▶

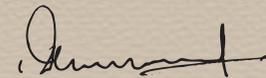
D'une belle couleur pâle aux reflets jaune-vert, la bulle est parfaitement fine et régulière. Au premier nez élégant de pâtisserie fine, de pralin et de brioche fraîche succèdent des notes de fruits rouges (fraise et framboise). Le nez est complexe et expressif. On a des parfums de bonbons, de pralines roses et de sucre d'orge, suivis d'une touche subtile d'angélique, de menthe et de fleurs. La bouche est magnifiquement équilibrée entre vinosité et fraîche acidité, avec une bulle fine et légère, aérienne et soyeuse en même temps. Un magnifique Chardonnay-Pinot Noir effervescent de terroir d'altitude.

◀ METS & VINS ▶

Ce vin effervescent s'apprécie bien frais, à 4-8°C à l'apéritif.

Au cours du repas, sa fraîcheur souligne parfaitement les volailles, poissons et crustacés.

Il est excellent en accompagnement d'un dessert.



Laurent Delaunay
Propriétaire