



MÉTAYAGE

[me.tɛ.jaʒ] : Terme ancien et usuel en viticulture qui désigne la location d'une parcelle de vigne (appelée « Métairie ») dans laquelle l'exploitant verse au propriétaire une partie des raisins ou du vin en guise de loyer.

ISSUE D'UNE LONGUE LIGNÉE DE **PRODUCTEURS BOURGUIGNONS SPÉCIALISTES DES GRANDS PINOT NOIR ET CHARDONNAY**, NOTRE FAMILLE EST ÉGALEMENT IMPLANTÉE DANS LE LANGUEDOC DEPUIS PLUS DE 25 ANS. NOUS Y AVONS DÉVELOPPÉ UNE **CONNAISSANCE INÉGALÉE DES MEILLEURS TERROIRS** SUSCEPTIBLES DE PRODUIRE DES PINOT NOIR ET CHARDONNAY DOTÉS D'UNE AUTHENTIQUE TYPICITÉ. NOTRE VIGNOBLE DE **LA MÉTAIRIE D'ALON**, DANS LA HAUTE VALLÉE DE L'AUDE, OÙ NOUS AVONS DÉVELOPPÉ UNE EXPERTISE DE LA CULTURE BIOLOGIQUE, EST AINSI DEVENU UNE **RÉFÉRENCE INCONTESTABLE DES GRANDS PINOT NOIR ET CHARDONNAY DU LANGUEDOC**.

MÉTAYAGE EST UN PROJET NÉ DE LA VOLONTÉ DE PARTAGER CE SAVOIR-FAIRE AVEC PLUSIEURS VIGNERONS-PARTENAIRES IMPLANTÉS SUR DES TERROIRS FRAIS ET ARGILO-CALCAIRES ET QUI CULTIVENT DES PARCELLES DE PINOT NOIR ET DE CHARDONNAY EN **CULTURE BIOLOGIQUE** SELON LA MÊME APPROCHE. LES RAISINS SONT ENSUITE **VINIFIÉS ET ÉLEVÉS DANS LA CUVERIE DE NOTRE MAISON** PRÈS DE CARCASSONNE.

CHARDONNAY



TERROIR

Ce Chardonnay est en partie issu de terroirs d'altitude frais et argilo-calcaires cultivés en bio dans la région de Limoux. L'autre partie provient du piémont méditerranéen, dans l'Hérault au Nord de Béziers. Les raisins sont vendangés tôt le matin pour garder leur fraîcheur.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique. La fin de presse est écartée. Pas de sulfitage avant le débouillage. Débouillage serré pour obtenir un vin tendu, sur la finesse. Fermentation en cuves inox et cuves béton à 18-20° pour privilégier l'expression du cépage. Elevage de 9 mois sur lies fines avec bâtonnage en cuves thermo-régulées. Une petite partie est élevée sous bois. Malolactique partielle.

DÉGUSTATION

Robe légère, or pâle. Beau nez expressif de Chardonnay d'altitude frais et tendu, avec des notes minérales de caillou, de citron et une touche de noisette grillée légèrement fumée. En bouche, l'attaque est ample avec une bonne arrête acide qui apporte une belle fraîcheur et une finale d'ananas.

ACCORDS

Ce Chardonnay se déguste à l'apéritif, avec les grillades de poisson, les tapas, les langoustines et gambas poêlées.

