

# Une EXPERIENCE : le Gamay

Lors de nos pérégrinations en TOURAINE nous avons identifié et protégé quelques parcelles plantées de cépages du VAL DE LOIRE qui participent à enrichir la biodiversité de la région et peuvent avoir un intérêt dans ce contexte d'évolution climatique.

Avant l'avènement du chemin de fer, **la Loire** était la route entre les grandes régions viticoles et la région parisienne, déjà important centre de consommation. Si les vins du Sud-Ouest la remontaient, ceux de Bourgogne et du Maconnais la descendaient. Sur les gabarres, toues et autres chalands, entre les tonneaux des différents crus, les mariniers transportaient aussi quelques fois quelques pieds des vignes dont ils étaient issus. Si le Cabernet ou le Sauvignon proviennent du Sud-Ouest, Gamay et Chardonnay ont migrés de l'Est vers les terroirs du Val de Loire.

Quelques fois décrié, le Gamay, lorsqu'il est choyé et que sa vigueur est maîtrisée, donne des vins pleins de finesse et de tendresse.



<b>Millésime</b>	2023
<b>Terroir</b>	Sables sur argiles à silex
<b>Cépage</b>	Gamay Noir à jus Blanc
<b>Age des vignes</b>	De vieilles vignes à la production limitée.
<b>Taille</b>	Taille à poussiers
<b>Culture</b>	Agriculture Biologique, HVE, viticulture de conservation
<b>Rendements</b>	35 Hl/Ha
<b>Vinification</b>	Les grappes sont cueillies puis encuvées par gravité. Cuvaion de 15 jours environ à des températures maîtrisées puis fermentation malolactique.
<b>Elevage</b>	100% en barrique de chêne de 225 litres.
<b>Alcool</b>	13 % Vol.
<b>Sucres résiduels</b>	Inférieurs à 2 g/L
<b>T° de service</b>	15°C
<b>Conservation</b>	2 à 5 ans
<b>Dégustation</b>	Une robe rouge grenat. En bouche, une coupe de petits fruits rouges légèrement poivrés.
<b>Mets-vin</b>	Un bon vin d'été !