

Folle Blanche 2024



● Gros Plant



CÉPAGE 100 % Folle Blanche

AOP Gros Plant du Pays Nantais

BIOTOPE Parcelle de vignes du village de la Chapelle-Heulin, La Richardière, plantée en 1974. Sol léger et caillouteux, sables sur schistes.

SAISONNALITÉ Le millésime 2023 est une année d'équilibre : chaleur au printemps et au début d'été, pluies durant une grande partie du mois de juillet ainsi que début aout puis de fortes chaleurs en fin d'été et durant la récolte. L'équipe du domaine a donc arpenté les vignes de nombreuses fois tout au long de l'année afin de livrer des raisins à la singularité terroir, sans l'aspect solaire des millésimes précédents. Nous soignons les vignes avec des préparations naturelles (pas de produit de synthèse) Nous stimulons la vie du sol par la bouse de corne ; 500, au printemps par un à deux passages et appliquons une 501 après la fleur et avant récolte si besoin. Taille courte (guyot simple) et douce (respectant les flux de sève) durant l'hiver et dont la densité de plantation à l'hectare est de 6 500 pieds. Un tri soigné est effectué à la vigne par les vendangeurs avant pressurage dans les caves du domaine.

VINIFICATION Fermentation alcoolique spontanée à partir des levures indigènes. Élevage en fûts de 600 L (de plusieurs vins) durant 6 mois sans soutirage avant la mise en bouteille en mars 2025.

DÉGUSTATION Température de service 12°
Servir en accompagnement d'huîtres, coquillages, poissons crus et de bons copains !

PRESSE Sympathique et citronnée, **Folle Blanche** ouvre avec fraîcheur la dégustation. Elle donne envie de renouer avec ce cépage souvent trop strict. **Guide vert RVF 2025 by Alexis Goujard**

Délicieuse **Folle Blanche**, pleine de peps, au fruit tonique et revigorant. Avec peu d'alcool (11°), ce blanc stimule les papilles sans la dureté que l'on retrouve couramment avec ce cépage.
Revue des Vins de France - Mars 2023

Cette folle-blanche, cépage unique de l'AOC, qui a grandi en biodynamie, sur des schistes, se pare de belles notes citronnées. Un vin salivant, idéal sur une friture d'éperlans.
Le Parisien - Septembre 2023

Bouche bien charnue, fruité blanc et jaune, texture tapissante, un vin de matière et de plaisir qui en réconciliera plus d'un avec cette appellation décriée à tort.
Paris Match - Septembre 2023

CONDITIONNEMENT Bouteille flûte chêne foncé de 750 ML
Carton de 6 ou 12 Bouteilles Export

CERTIFICATION Agriculture biologique certifiée par ECOCERT FR-BIO-01
Agriculture biodynamique Labels DEMETER & BIODIVIN