

Folle Blanche 2025

● 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

Nous soignons nos vignes avec des préparations naturelles et stimulons la vie du sol par l'apport de bouse de corne (500) au printemps, complété par une préparation Maria Thun. La silice (501) est ensuite appliquée après la fleur et, si besoin, avant la récolte. Durant l'hiver, nous pratiquons une taille courte en Guyot simple, dite « douce », pour respecter les flux de sève de nos 6 500 pieds à l'hectare. Le millésime 2025 s'est révélé généreux et solaire. Après une année 2024 marquée par la pluie, nous avons retrouvé avec bonheur la lumière et une chaleur enveloppante. Si juin fut caniculaire, juillet et août ont parfaitement joué leur rôle estival. Portée par une cheffe d'équipe courageuse et enjouée pour les travaux de printemps, les vignes ont retrouvé une nouvelle équipe de 45 personnes le 25 août. Dix jours de précision et d'efficacité pour offrir au pressoir des raisins d'une qualité exceptionnelle.

VINIFICATION

Fermentation alcoolique spontanée à partir des levures indigènes. Élevage en barriques ovoïdes de 400 L et barriques de 600 L durant 6 mois sans soutirage avant la mise en bouteille en mars 2026.

DÉGUSTATION

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

PRESSE

Marie & Pierre-Marie nous offrent à chaque millésime cette cuvée jubilatoire de franchise et de sincérité, à degré si modéré et détails si précis. Le gros plant (ou folle blanche), cépage de distillation historique, est vinifié ici avec passion pour offrir un vin désaltérant mais ô combien satisfaisant, compagnon parfait des repas, qui devrait toujours se trouver à portée de frigo.

Pascaline Lepeltier - Revue des Vins de France - Mars 2025

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

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 flute 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** & **BIODYVIN**

