

L'ALZETO BLANC

Fiche technique

Prestige

PARTICULARITES CULTURALES

Nos parcelles de Vermentino sont cultivées sur des arènes granitiques, exposées sud/sud ouest et situées à une altitude de 400m. Cette dernière caractéristique, spécificité du clos, a une importance significative sur le raisin qui garde une bonne acidité naturelle même à maturité phénolique aboutie. Ainsi, le vin est équilibré, avec une pointe de fraîcheur sans avoir à corriger l'acidité. La conduite de la vigne est raisonnée de façon à ce que les rendements soient faibles (autour de 30hl/ha, taille sévère et ébourgeonnage systématique sont réalisés).

Avant d'en venir à la partie élaboration, il ne faut pas oublier la base fondamentale qui est le respect de la matière première; le raisin. Comme il a été choyé sur pied, il est précautionneusement transféré des vignes à nos chais (en évitant toutes triturations ou oxydations).

PARTICULARITES DE VIGNIFICATION

Afin d'essayer de gagner en complexité, nous avons choisi de vinifier de façon différente deux parcelles bien distinctes pour au final après élevage les assembler. pour la première parcelle âgée de 25 ans, le coté fraîcheur, fruité, floral a voulu être privilégier. Ainsi vendange plus précoce (TAP de 12.5%vol, pH de 3.2), macération pelliculaire avant pressurage direct, fermentation à 18 °C avec levures sélectionnées en Corse par le CIVAM.

pour la seconde parcelle âgée de 35 ans, le coté puissance, rondeur, arômes variétaux a été souhaité. De fait vendange plus tardive (TAP de 14%vol, pH de 3.4), fermentation à 20°C avec levures indigènes, élevage sur lies totales pendant 3 mois avec bâtonnages deux fois par semaine.

Au final, ce blanc prestige alliant puissance et finesse peut-être dégusté jeune, où son caractère floral se révèlera mais pourra attendre quelques années et trouver sa plénitude en raison de son bon potentiel alcoolique et de son élevage particulier.