

PETILLANT «LA TANTE MARIE 1937 »

Ici, la vinification traditionnelle des vins est réalisée avec tout l'art et le savoir-faire de Régis. Ces vins, au façonnage unique, sont issus d'un élevage d'au moins 12 mois.

La méthode traditionnelle est basée sur le principe de la seconde fermentation en bouteille, au cours de laquelle le sucre se transforme en alcool et en gaz carbonique.

Cette méthode s'articule autour de six phases principales :

1. Les vendanges



A fin d'assurer la meilleure qualité à nos vins, nous suivons dès en amont les raisins qui participent à leur élaboration. Nous vinifions, majoritairement du **Chenin blanc** et du **Sauvignon**.



2. La mise en bouteille (le tirage)

La vinification des moûts se termine en fin d'hiver et s'en suivent ensuite les opérations d'assemblage de cuvée. A la suite de ces opérations, j'ajoute une liqueur de tirage (mélange de sucre, de levure viticole et de tannin) lors de la mise en bouteille.

3. la prise de mousse sur latte

A l'issue des opérations de tirage, les bouteilles sont bouchées d'une capsule métallique et sont entreposées dans notre cave. Elles sont « entreillées sur lattes », c'est-à-dire stockées horizontalement pendant une durée d'environ 9 mois. Cette période produit une deuxième fermentation alcoolique (les levures et le sucre vont lentement se transformer en alcool et en gaz carbonique).

Ceci permet d'acquérir des vins au caractère unique à la mousse fine et élégante. C'est aussi avec le temps que le dépôt qui est apparu au cours de la deuxième fermentation s'amenuise, et que le vin acquiert son bouquet, ses arômes devenant alors ronds et souples...

4. Le remuage

L'opération de remuage permet à faire descendre dans le goulot de la bouteille le dépôt qui est apparu.

- Nous utilisons des gyropalettes qui inclinent directement des caisses contenant chacune 500 bouteilles.



Au cours du remuage les bouteilles, positionnées horizontalement, sont ensuite simultanément tournées et inclinées jusqu'à être amenées en fin d'opération en position verticale, le dépôt ayant alors glissé dans le goulot de la bouteille.

5. stockage sur pointe

Les bouteilles sont entreposées tête en bas pour que le dépôt se retrouve entièrement dans le goulot contre la capsule. Cette période sur pointe dure plusieurs mois et permet encore au vin de s'affiner.

6. Le dégorgement

Cette étape consiste à retirer le dépôt de la bouteille et à ajouter la liqueur d'expédition.

- les bouteilles capsulées sont placées, tête en bas, le goulot plongeant dans une solution réfrigérée à -25°C
- au bout de 10 minutes environ, un bouchon de glace se forme dans le goulot emprisonnant le dépôt
- la bouteille est reprise automatiquement sur la chaîne, redressée et décapsulée. Sous l'effet de la pression, le bouchon de glace est alors expulsé entraînant le dépôt hors de la bouteille.
- le volume correspondant au dépôt et au vin retiré est compensé par la liqueur d'expédition (ou liqueur de dosage). Cette liqueur est déterminante pour le type de vin souhaité : en fonction de son dosage on obtient un vin brut, extra brut, sec, demi sec.

Les bouteilles sont ensuite bouchées, muselées et stockées dans une position horizontale plusieurs mois à l'abri de toute variation de température. Ensuite, elles se parent richement et reçoivent : bouchon définitif, muselet métallique avec sa plaque, étiquette, coiffe dorée et sa collerette pour expédition.