

DOMAINE SALITIS
BLANC CUVÉE NATURE 2020
VIN BIOLOGIQUE, SANS SULFITE

Le Blanc cuvée Nature de SALITIS est un vin biologique vinifié sans sulfite.

Le point de départ :

Salitis est en agriculture biologique depuis 2010. Depuis 2017 la décision a été prise de réaliser un vin biologique bien sûr, sans aucun apport de sulfite bien évidemment, mais également sans aucun produit exogène jusqu'au conditionnement : c'est la cuvée Nature Blanc de Salitis.

La mise en œuvre :

Le vin est vinifié tout simplement en ayant comme seule préoccupation une sélection rigoureuse des raisins. Le travail commence au vignoble par le choix des parcelles les plus aptes à produire ce type de vin : l'état sanitaire doit être parfait, le feuillage doit être sain, frais et dense, les raisins doivent avoir des arômes de fruit mûr mais frais. La date optimale de ramassage est déterminée avec soin, tant l'équilibre acide/sucres est primordial pour ce type de vinification. Les raisins sont ramassés à l'aube, ils sont assemblés au pressoir, au fur et à mesure des apports. Lorsque le pressoir est chargé les raisins sont immédiatement pressés, sans aucune protection. Le jus de raisin obtenu est débourbé au froid, afin de favoriser une stabilisation naturelle des composés oxydables du moût par précipitation. Ensuite commence la vinification. Celle-ci est extrêmement simple, non intrusive, car nous n'utilisons ni soufre ni intrants œnologiques : de l'attention, rien d'autre ! Les températures de fermentation sont régulées à 19°C. Le vin est clarifié par soutirage. On laisse se dérouler la fermentation malolactique, puis le vin est conservé au froid. Le choix d'un bouchon technique, garanti pour son innocuité, préserve le vin de toute oxydation.

La composition, la dégustation :

Nature Blanc est l'expression pure et libre du terroir de Salitis. La remarquable qualité des raisins (grenache blanc, viognier, vermentino), fait de Nature Blanc un vin subtil, complexe, qui engendre un plaisir authentique et unique grâce à sa vinification naturelle, jamais forcée, simple, qui exprime le goût originel du terroir.

Nez subtil de fruits blancs, d'agrumes, de litchis avec des notes florales de roses. Bouche harmonieuse, d'une grande finesse, douce et ample, relevée par une belle minéralité. Un vin pur pour un pur plaisir. Un vin de plaisir à partager entre amis, l'expression aromatique unique de ce vin facilitera des échanges civils et bienveillants.

Accord mets et vin : à déguster à 12°C à l'apéritif avec des tapas, des fruits de mer, ou encore avec des ravioles, des pâtes au pesto, des légumes verts, des veloutés de légume, ou bien sur une salade de fruits frais. Plus classiquement sur des plats

exotiques, des poissons, des volailles ou des fromages. A consommer dans les deux ans, d'ici 2023.

Analyse COFRAC réalisée le 31 mars d'une bouteille de la cuvée Nature Blanc : sucres totaux : 1,0 g/l, degré alcoolique : 13,12 degré, acidité totale : 3,09, acidité volatile : 0,44, pH : 3,44, SO2 libre non détectable, SO2 total non détectable.

L'étiquette :

Sur l'étiquette figure l'olivier qui trône dans le jardin, à côté de la cave, et une chouette hulotte. Le couple qui niche sur Salitis rythme avec ses hullements le travail la nuit dans la cave pendant les vendanges. C'est à Salitis un présage de sagesse et de changement.

Mis en bouteille à la propriété.

Anne et Frédéric Maurel à Salitis 11600 Conques sur Orbiel salitis@orange.fr