

CUVÉE

rouge

LES BÉRANGERS 2022

Allongé à côté des « Grands Vergers », on trouve le vignoble tout aussi bien situé des « Bérangères », qui est à l'origine de la légendaire cuvée rouge du voisin de Gahier, Jacques Puffeney. Au début de sa carrière, par respect pour son mentor, Gahier ne mentionnait pas ce nom de vignoble sur ses bouteilles. Désormais, avec la retraite du « Pape d'Arbois », Gahier fabrique ce vin (uniquement en magnum) provenant de ce vignoble mythique. Il s'agit d'une interprétation classique du trousseau, provenant peut-être du meilleur terroir de toute l'appellation.

CÉPAGE	trousseau
TERROIR	la parcelle "Les Bérangers" exposition sud-ouest / exposition sud sur sols de marnes à graviers et légère présence de calcaire
MODE DE CULTURE	biodynamique / désherbage partiel - un rang de vigne sur 2
VINIFICATION	égrappé & non foulé / mouille le chapeau les premiers jours / macération de 1 mois en inox / fermentation naturelle / non filtré / non collé
VIEILLISSEMENT	1 an en foudre & 1 an en bouteille



MICHEL GAHIER

ARTISAN : MICHEL GAHIER