

VIN DE CAHORS
CHÂTEAU LA REYNE

Leygues

46700 PUY L'EVÊQUE

Tel : 05.65.30.82.53 – Fax : 05.65.21.39.83

Email : chateaulareyne@cegetel.net

FICHE PRODUIT :

ELIO 2009

Vin Blanc

- Appellation :** Vin de pays du Lot
- Localisation :** Notre parcelle de "Blanc" se situe sur un coteau argilo calcaire sur la commune de Floressas, l'exposition est Sud Ouest.
- Couleur :** Blanc.
- Cépage :** Chardonnay 95% Viognier 5%
- Millésime :** 2009
- Historique :** Nous cultivons la vigne depuis 5 générations. L'année 2006 est notre première année de production de vin blanc sec.


Origine et âge du vignoble : Notre vignoble s'étend sur trente hectares. Les parcelles de Chardonnay et de Viognier sont plantées depuis 2003, année de la canicule et de la sécheresse. Cette climatologie nous a obligé à tous les soins possibles afin de faire survivre nos jeunes vignes. C'est pour cela que la cuvée se nomme ELIO (signification du soleil), c'est un petit clin d'œil à cette année hors du commun et aussi à mon petit garçon qui se prénomme Elio.

Vinification : Le rendement est très faible, environ 16 hl/ha. La récolte est manuelle, le raisin est pressé rapidement, le jus est débourbé, puis la fermentation se déroule à basse température. Une fois la fermentation finie, le vin est mis en barrique Bourguignonne, et il est élevé sur lie pendant 8 mois.

Dégustation : ELIO est un vin à la robe cristalline et brillante ; le nez est complexe, les arômes de fleurs, de fruits à chairs blanches (poires...) et d'agrumes s'expriment sur des notes épicées et minérales (iodés et salines); la bouche est pleine et ronde, les arômes du nez envahissent le palais et sont portés par une belle fraîcheur.

Accompagnement : On le dégustera à 10-12 °C, à l'apéritif, sur les charcuteries, les poissons, les viandes blanches et rouges, et les fromages.

Distinction :  **Le Guide Vert : "Les Meilleurs Vins de France 2011** (édité par la Revue du Vin de France) : *"En dix ans, Johan Vidal a relancé et restructuré le domaine familial... les derniers millésimes sont d'un très bon niveau avec des cuvées séduisantes au boisé toujours mieux maîtrisé : Elio 2009 13.5/20 ... belle salinité, la maturité s'associe à une certaine fraîcheur..."*

 **Guide Gault Millau 2011 : Elio 2009 : 14/20** " *Le nez puissant présente un bouquet complexe aux arômes d'agrumes, de poires et de fleurs avec des notes d'épices douces. La bouche est enrobante, ronde, fraîche et parfaitement équilibrée et la finale est aux saveurs fruitées et minérales.*"