

Mondeuse sans sulfite



Terroir :

Sol argilo-calcaire formé par les éboulis des alpes. Coteau bien ensoleillé sud, sud-est face aux grandes alpes.

Cépage : Mondeuse. Cépage endogène de Savoie

Vinification/élevage :

Récolte manuelle, tri de la vendange soigné. Les raisins sont éraflés puis l'encuvage se fait par gravité dans une cuve inertée au CO2. Macération durant 2 semaines à température contrôlée pour conserver les arômes variétaux élégants. Elevage en cuve inox sans sulfites. La mise en bouteille est faite au mois de janvier pour conserver le fruit et la fraîcheur du cépage sans utiliser de sulfite.

Dégustation :

Robe rubis sombre aux reflets violets. Bouquet de petits fruits rouges et de fleurs de printemps, notes poivrées bien présentes. La bouche associe la fraîcheur à l'énergie, pour un grand classique de nos terroirs sans artifices.

Service : Dès aujourd'hui vers 15-16°C. Peut être conservée 1 à 2 ans.

Gastronomie :

A l'apéritif avec des fromages de Savoie et de la charcuterie. Sur une terrine ou une viande blanche.

Dans notre démarche de réductions de l'utilisations des produits de synthèses, c'est tout naturellement que cette cuvée sans sulfite prend place dans notre gamme



Le domaine est certifié Haute Valeur Environnementale. Pour pousser plus loin notre engagement, nous allons entrer en 2021 en conversion vers l'Agriculture Biologique.

Tel. 04 79 84 30 58

Mail : domaine@vin-savoie-idylle.fr

Site internet : vin-savoie-idylle.fr

Article du Dauphiné Libéré

Domaine de l'Idylle 73800 CRUET
Tél. 04 79 84 30 58

Mail : domaine@vin-savoie-idylle.fr

Site internet : vin-savoie-idylle.fr

LA CHRONIQUE D'ÉVELYNE

La mondeuse 2018 sans sulfites

Chaque dimanche, Évelyne Léard-Viboux, spécialiste du vin, nous livre sa chronique dans laquelle elle nous présente un vin de Savoie. Aujourd'hui, la mondeuse 2018 sans sulfites de Sylvain Tiollier.

Si vous êtes un adepte des vins naturels sans sulfites ajoutés et pleins de fruit, alors cette mondeuse du domaine de l'Idylle est pour vous. Tous les vins contiennent naturellement des sulfites, produits par les levures au cours de la fermentation. Mais pour qu'un vin se conserve, l'on doit rajouter une dose de soufre, même infime, ou bien alors saturer la cuve en gaz carbonique et embouteiller sous azote. « C'est la technique de l'inertage, un autre moyen de protéger le vin de l'oxygène », explique Sylvain Tiollier, vigneron œnologue. L'opération est délicate et requiert une rigueur scientifique.

Un millésime chaleureux

« Nous n'aurions jamais pu faire un tel vin », reconnaissent Philippe et François, père et oncle de Sylvain, admiratifs d'une technologie de pointe très douce, au service de vins au fruité proche du raisin que l'on croque. Avec l'avantage non négligeable que sans sulfites ajoutés, le vin est moins dur, plus ouvert. « L'idée est de faire un vin naturel, mais qui soit net, précis et plaisant à boire. Nos mondeuses de Cruet, plantées près du château de la Rive, sur un sol de moraines qui reste frais même en cas de canicule, se prêtent à ce type de vin », prétend Sylvain. Voici donc une mon-



Vous reconnaîtrez aisément les arômes de myrtille et de poivre des mondeuses de terroir.

deuse issue d'une vendange égrappée, légère et friande, à boire sur le fruit. Dans un millésime chaleureux comme 2018, l'occasion était belle d'élaborer des vins sans soufre, rapidement vinifiés et lestement mis en marché. « Nous avons une carte à jouer avec les vins gourmands », assurent ces spécialistes des mondeuses d'Arbin. Une carte à jouer, aussi, avec l'environnement. C'est le défi des prochaines années. Si les Tiollier ne pratiquent pas la culture bio, ils s'en approchent fortement. Depuis un an, ils sont certifiés HVE (Haute valeur environnementale). Une étape majeure vers des sols plus vivants et des vins plus naturels que jamais !

Évelyne LÉARD-VIBOUX

Tél. 04 79 84 30 58

Mail : domaine@vin-savoie-idylle.fr

Site internet : vin-savoie-idylle.fr