



CLOS DU RÉCIF

ATOLL DE RANGIROA - TUAMOTU

C'est sur le terroir exceptionnel de l'atoll de Rangiroa que s'étend le domaine Vin de Tahiti, dans l'archipel des Tuamotu, au coeur du grand Pacifique Sud, à plus de cinq mille kilomètres du continent le plus proche.

Elaboré dans le respect du savoir ancestral de la tradition vinicole, ce vin unique et remarquable est le fruit de recherches rigoureuses et passionnées, fondées sur l'observation et l'adaptation à un écosystème protégé et rare.

Les cépages Carignan et Italia sont cultivés en francs de pied, avec la plus grande exigence environnementale, afin de préserver les deux éléments fondamentaux à l'équilibre de ses vins : le sol et l'eau.

TYPE / CÉPAGES / CL : Vin Blanc Clos du Récif / 100% Carignan Rouge / 75cl

RÉGION DE PRODUCTION : Atoll de Rangiroa - Polynésie Française.

CENOLOGUE / VIGNERON : M. Sébastien Thépénier.

SUPERFICIE : 6 hectares de vignes.

RÉCOLTES : Manuelle, sélection des grappes à maturité optimale. 2 récoltes par an, « vendange été austral » et « vendange hiver austral ».

LA VIGNE : Les vignes âgées de 20 à 25 ans sont plantées en « franc de pied », sans porte greffe, selon l'usage en France et en Europe avant l'arrivée du phylloxera. Les maladies et ravageurs sont peu nombreux, la vigne est protégée par des produits biologiques et naturels comme l'huile essentielle d'orange, l'ail ou la prêle. La taille est courte à 6 yeux en guyot double. Le clos du récif comme la cuvée AMPHORE est issues des plus vieilles vignes du domaine.

NATURE DU SOL : Le sol est essentiellement calcaire. Il est constitué par la dégradation du squelette des madrépores qui constituent le récif corallien. Le corail est ainsi l'élément de base de notre terroir. L'ensemble du vignoble est enherbé (ENM enherbement naturel maîtrisé). Les sarments sont broyés afin de structurer le sol à chaque fin de cycle pour diminuer les intrants. Les algues ainsi que des engrais organiques, constituent les compléments alimentaires.

RENDEMENT : 15 à 20 hl/ha en fonction des parcelles.

VIGNIFICATION : Récolte des raisins entiers en cagettes ajourées de 20 Kg. Pressurage pneumatique lent des raisins entiers. Faible taux d'extraction au pressurage de l'ordre de 60% afin d'avoir la meilleure qualité de jus. Débourbage à froid 16 heures. Fermentation avec levures indigènes ou sélectionnées à basse température. Durée de fermentation entre 12 jours et 20 jours. Le vin est ensuite élevé en fûts de chêne et en cuve inox pour une période de 7 à 9 mois. 20% de l'assemblage est vieilli en fûts de chêne. Filtration unique lors de la mise en bouteille. Un léger dépôt de cristaux de tartre peut se former au fond des bouteilles sous l'effet du froid prolongé.

DÉGUSTATION ET ACCORDS : La robe revêt une couleur jaune paille. Le nez frais et aérien s'ouvre sur des notes torrifiées et d'agrumes. La trame légèrement boisée est soutenue par une note minérale de corallienne typique du terroir. En bouche l'attaque est franche. Fraîcheur et vivacité caractérisent ce vin d'une grande finesse. Servi frais, ce vin unique se mariera avec des crustacés et des poissons en sauce. Avec un potentiel de garde de 3 à 8 ans, la note minérale corallienne s'affirmera.

CONDITIONNEMENT :

En carton debout (L.47,3cm x H.8,6cm x l.32,6cm) de 6 bouteilles.
Palette de 100 cartons de 6 bouteilles : 850kg.

