



CLOS DU RÉCIF

C'est sur l'atoll de Rangiroa dans l'archipel des Tuamotu, au coeur du grand Pacifique Sud, à plus de cinq mille kilomètres du continent le plus proche, qu'est produit le précieux Vin de Tahiti.

Elaboré dans le respect du savoir ancestral de la tradition viticole, 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.

Sur le récif corallien structuré et enrichi par un compost naturel – principalement algues et sarments broyés – papayers et tiarés protègent des embruns marins la culture d'une vigne « franc de pied » respectueuse de l'environnement. Deux récoltes annuelles – les vendanges d'hiver et d'été austral – caractérisent cette culture pratiquée sous les tropiques. Conjugées à un ensoleillement exceptionnel d'une douzaine d'heures par jour, ce vin revêt un caractère incomparable et complexe.



TYPE / CÉPAGES / CL : Vin Blanc partiellement élevé en fût de chêne / Carignan Rouge / 75cl.

RÉGION DE PRODUCTION : Atoll de Rangiroa - Polynésie française.

ŒNOLOGUE / VIGNERON : M. Sébastien Thépénier.

SUPERFICIE : 7 hectares de vignes.

RÉCOLTES : Manuelle, sélection des grappes les plus mûres. 2 récoltes par an, « vendange été austral » et « vendange hiver austral ».

LA VIGNE : Les vignes âgées de 15 à 20 ans sont plantées en « franc de pied », sans porte greffe, selon l'usage en France et en Europe avant l'arrivée du phylloxera. Les rendements sont réduits. Les 2 récoltes annuelles impliquent que les vignes aient atteint leur maturité (10 à 20 ans).

NATURE DU SOL : Le sol est essentiellement calcaire. Il est constitué par la dégradation du squelette des madrépores qui constituent le récif corallien. L'ensemble du vignoble est enherbé (ENM enherbement naturel maîtrisé). Les sarments sont mis au sol et broyés afin de structurer le sol à chaque fin de cycle pour diminuer les intrants. Les algues constituent un des compléments alimentaires.

RENDEMENT : 20 à 25 hl/ha en fonction des parcelles.

VIGNIFICATION : Récolte des raisins entiers en cagettes ajourées de 20 à 30 kg. Pressurage pneumatique lent des raisins entiers. Faible taux d'extraction au pressurage. Débourage à froid 16 heures. Fermentation avec levures indigènes à basse température. Durée de fermentation entre 15 jours et 30 jours. Soutirage en fin de FA pour conserver les lies fines et éliminer les lies grossières. Aucun sulfitage avant la FML qui se déroule sur lies fines pendant 1 à 3 mois. Soutirage et sulfitage en fin de FML. Utilisation du CO2 et de l'azote pour l'inertage des cuves d'assemblage pour diminuer les ajouts de SO2. Elevage de 3 à 6 mois sur lies fines en cuves INOX pour 80 % de l'assemblage après FML pour rechercher le gras et la complexité. 20 % environ de l'assemblage est élevé en futs de chêne d'origine française : Nièvre, Allier pendant une durée allant de 4 à 5 mois. Le but est l'obtention d'un boisé discret et structurant afin de laisser s'exprimer le terroir. La stabilisation bi-tartrique se fait à froid par stabulation en contenant réfrigéré. Unique filtration sur plaques grossières lors de la mise en bouteille. Un léger dépôt de cristaux de tartre peut cependant se former au fond des bouteilles sous l'effet du froid prolongé.

DÉGUSTATION ET ACCORDS : Ce Clos du Récif a la particularité d'être issu du seul cépage Carignan rouge vinifié en blanc. Sa robe paille est très limpide. Le nez s'annonce complexe. On distingue des notes de tilleul et verveine aux accents légèrement épicés. La trame légèrement boisée est soutenue par une note minérale 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 (L.33cm x H.46cm x 9cm) de 6 bouteilles (Poids brut 6 x 1,25kg : 7,5kg)
Palette de 420 bouteilles : 535kg.