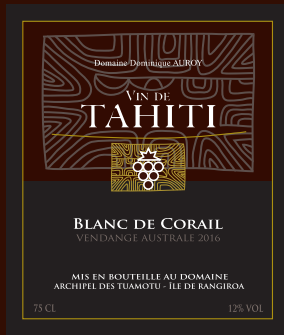


# BLANC DE CORAIL



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 « Domaine Dominique Auroy »

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 de corail / Carignan Rouge, Italia, Muscat de Hambourg / 75cl

**Région de production :** Atoll de Rangiroa - Polynésie Française

**Génologue/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 10 à 15 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 30 hl/ha en fonction des parcelles

**Vinification :** Récolte des raisins entiers en cassettes ajourées de 20 à 30 kg.

Pressurage pneumatique lent des raisins entiers de Carignan. Foulage et éraflage des raisins d'Italia et de Muscat qui sont ajoutés au pressoir.

Faible taux d'extraction au pressurage.

Débourbage à froid 16 heures. Fermentation avec LSA ou levures indigènes à basse température.

Durée de fermentation entre 15 jours et 25 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 et diminuer les ajouts de SO2.

Élevage de 3 à 4 mois sur lies fines après FML et mise en bouteille sur le fruit.

La stabilisation bi-tartrique se fait à froid par stabulation en container réfrigéré.

Unique filtration sur plaque ou cartouche 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 :** La robe au jaune paille. Le nez frais et aérien s'ouvre sur des notes citronnées d'agrumes et mangue verte, la minéralité corallienne perceptible est sous-jacente.

L'attaque est franche, le vin en bouche est expressif et complexe, on retrouve des notes d'agrumes en rétro-olfaction. Les notes de corail se ressentent en bouche laissant place à une finale longue d'une belle minéralité et d'une belle fraîcheur.

A consommer dès maintenant et sur 4 ans, avec le vieillissement en bouteille la minéralité du vin s'affirmera.

**Conditionnement :** En carton (L.45x h.16 x l.31) de 12 bouteilles (Poids brut 14,1kg) / Palette Europe 50 cartons soit 600 cols.