

LES PERVENCHES

Guide du consommateur non modéré de vin nature



Ah, le vin nature, quel monde fascinant ! Tant de choses se disent, tant d'inconnu existe autour de ce qui est pourtant pour nous une évidence : faire du vin sans aucun intrant, tout simplement. Une telle simplicité demande cependant de la maîtrise, du savoir-faire et beaucoup d'humilité. C'est après beaucoup de recherches, de découvertes et d'essais que nous en sommes arrivés à la conclusion que le vin est à son plein potentiel lorsqu'il est entier et libre. Nous travaillons très fort autant au champ que dans notre chai afin d'élaborer des cuvées originales remplies de vitalité et d'énergie. Plus fragile, complexe et vivant, le vin nature demande une attention et une compréhension particulières de la part du consommateur. Voici donc certains éléments importants à retenir pour apprécier nos vins dans le pur plaisir !



Maladie de la bouteille

Durant l'embouteillage, le vin passe de la cuve à la bouteille et par conséquent subit un choc. Il se peut que le côté fruité du vin diminue pour faire place à des arômes fermentaires. On parle alors de réduction. Ce phénomène peut être atténué par une oxygénation (passage en carafe) et devrait normalement disparaître avec le temps. Comme nos cuvées vous sont souvent acheminées peu de temps après leur embouteillage, il est préférable d'attendre avant de les déguster (plus ou moins un mois). Le vin reprendra toute son ampleur et ses subtilités aromatiques avec un peu de repos.



Gaz carbonique

Le gaz carbonique fait partie intégrante de la fermentation et est un allié naturel contre l'oxydation. C'est pourquoi nous laissons un minimum de CO₂ dans nos vins lors des embouteillages. Si vous remarquez à l'œil une effervescence ou si vous avez la sensation d'un « perlant » en bouche, c'est donc normal. En donnant un peu d'oxygène au vin (en l'agitant dans votre verre) ou en le carafant, vous devriez voir cette sensation de pétillamment s'atténuer ou disparaître.



Pigmentation du vin blanc

Sur certaines de nos cuvées de vins blancs, nous faisons de courtes macérations pelliculaires pour aller chercher plus de complexité et d'ampleur en milieu de bouche. De ce fait, il se peut que le vin soit coloré (pigmentation orangée). Cela n'enlève rien à la qualité gustative du vin. Comme nous n'ajoutons aucun soufre, c'est un phénomène qui peut se produire.



Dépôt dans la bouteille

Nos vins sont embouteillés sans filtration. Des levures peuvent donc s'y trouver et former un léger dépôt dans la bouteille. Le vin peut parfois même paraître trouble. Ce phénomène est tout à fait naturel étant donné que des particules vivantes y coexistent. Vous pouvez choisir de décanter la bouteille en la laissant tout simplement debout dans le frigo ou dans le cellier si vous vous voulez éviter le dépôt dans votre verre.

Gardez ces quelques éléments en tête lors de votre prochaine dégustation de vin nature. De plus, pour une conservation optimale de vos bouteilles, il est préférable de les conserver dans l'obscurité (donc à l'abri de la lumière du jour) à une température avoisinant les 15 degrés Celsius.

Bonne dégustation, à la vôtre !