

Upsilon



Terra Noé est un symbole de la sauvegarde et de la renaissance de la biodiversité en Ardèche. Dans un océan de vignes, au cœur d'une nature sauvage et préservée, le Domaine se dresse fièrement comme un bateau amiral, vitrine d'un vignoble d'exception et du savoir-faire des Vignerons Ardéchois.

Issu d'une démarche solidaire unique en Ardèche, ce domaine appartient déjà à 900 sociétaires qui en sont collectivement propriétaires. La salle de réception du Domaine offre un cadre exceptionnel pour l'organisation d'évènements, soirées, séminaires, dans un écrin de verdure.

Upsilon, en hommage à l'étoile « Upsilon Ceti », étoile géante de la constellation de la Baleine visible à l'œil nu depuis le Domaine, lieu privilégié pour observer le ciel avec une vue spectaculaire sur la voie lactée. Un clin d'œil aussi aux astres qui servent de guides aux hommes et aux viticulteurs en agriculture biologique.



VIOGNIER - INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE ARDECHE



TERROIR

Le Viognier qui compose cette cuvée est issu de vieilles vignes plantées sur la plus belle parcelle, qui dominant Terra Noé, en bordure de garrigue, sur des sols calcaires, profonds et caillouteux sur le haut de la parcelle et des sols de limon et d'argile sur le bas de cette parcelle.

Les vignes sont travaillées de la façon suivante :

- 1 rang sur 3 est enherbé naturellement par différentes espèces comme l'avoine, la féverole et le seigle pour apporter les nutriments nécessaires à la vigne
- 2 rangs sur 3 sont travaillés pour aérer les sols et éviter une concurrence végétale trop importante.

Nous pratiquons aussi la taille en cordon, puis l'effeuillage au moment de la nouaison pour que les grappes de raisins profitent de la lumière et se gorgent de soleil.



VINIFICATION

Récoltés le 13 Septembre 2022, les raisins sont acheminés en cave où ils passent par une première phase de sélection avec un éraflage et un tri qualitatif. Les grappes sont ensuite délicatement convoyées jusqu'au pressoir. Le pressurage est suivi avec attention de manière à séparer les jus de gouttes ainsi que les premiers jus de pressurage des fins de presses. Ces jus s'écoulent naturellement par gravité dans les cuves. Une phase de refroidissement s'ensuit permettant la séparation du jus des bourbes.

La fermentation alcoolique se déroulent dans une cuve en bois de chêne français d'environ 30 hl. Une fois la fermentation terminée, le vin est élevé sur ces lies de fermentation dans cette même cuve avec un bâtonnage régulier une fois par mois. Début juin, après presque 10 mois d'élevage, ce sont 4 360 bouteilles qui seront conditionnées en caisse bois.



CARACTÈRE

Cette cuvée offre une jolie robe aux délicats reflets argent, des arômes de fleurs de Tilleul et de fleur d'Oranger soulignés par des notes d'abricot frais. A la dégustation rondeur et fraîcheur avec un beau volume et une belle longueur.

