

Lieu-dit

Brisefer

MAREUIL-LE-PORT

Le Terroir

Vigne de chardonnay plantée en bas de côte en 1947, 1966 et 1992. De faible pente (5%), exposée au levant, composée d'argiles sédimentaires du sparnacien ayant subi une décarbonatation en surface (très faiblement calcaires... !).

Notre Grand-père, pionnier des vignerons « manipulants », y voyait un grand terroir, et y réalisait déjà sa grande cuvée. Une partie de la parcelle (un quart environ) a été replantée au Printemps 2015.



Les plants sont issus d'une sélection Massale. Le sol est travaillé mécaniquement sous le rang et la partie centrale est enherbée.

Le Vin

Vinification en futs de 200, 300, 500 litres, avec levures indigènes, et élevage sur lies.

Environ 2000 bouteilles de 75cl. Dosage : 0g à 2g/l.

Les dates de mise en bouteille (mise en cave) et de dégorgement, ainsi que le dosage sont indiqués sur la contre étiquette de chaque bouteille.

Le Service

Dans un grand verre à Blanc à une température supérieure à 10°. Carafage possible.

La Réserve Perpétuelle

Notre conviction aujourd'hui, c'est que l'expression d'un terroir trouve un sens dans l'assemblage des vendanges qui se suivent, en allant au-delà de « l'effet millésime ».

Nous avons commencé à constituer, à partir de 2013, une réserve Perpétuelle pour chaque cuvée parcellaire. En avançant au fil du temps, chaque Réserve parcellaire a trouvé son équilibre dans une proportion de renouvellement qui lui est propre. Cette proportion est de 35% pour Brisefer.

DEHOURS
— & Fils —