



ÉLEVAGE SUR LIE EN AMPHORE DE GRÈS

Celle-ci est façonnée à la main et cuite à 1300 °c, le grès est un matériau de faible porosité. Ainsi l'oxygène diffusé au vin pendant l'élevage l'est de manière lente, le stabilisant et le faisant évoluer doucement. De plus le grès n'aromatisera pas le vin et laissera aux arômes fruités et fragiles du vin le temps de s'exprimer pleinement pour un profil de vin respectant au mieux son authenticité.

LA LIE

La lie est le substrat provenant du travail des levures indigènes se trouvant dans la peau des raisins, celles-ci transforment les sucres en alcool.

Il en résulte un jus fermenté que l'on appelle « vin » qui n'est pas encore consommable en l'état selon les critères du Muscadet.

Tout l'art du vigneron consiste à faire mûrir le vin, or cette étape de maturation utilise la science biotechnologique puisque le vin est maintenu au contact de la lie.

En effet, une réaction physique naturelle se produit entre les lies et le jus fermenté qui se transforment en vin mûr, l'un bonifie l'autre.

En faisant travailler ces 2 éléments, le vigneron utilise toutes les potentialités du vin et de la lie pour en tirer les molécules rares et précieuses qui portent toute la valeur ajoutée à cette alchimie.

Le vigneron du Muscadet est un artisan qui maîtrise l'art de la biotechnologie.