

L'IMPROMPTU 2013

L'Impromptu est né sous le millésime 2009. A partir d'une parcelle habituellement tardive, le millésime exceptionnel de 2009 avant permis d'élaborer une cuvée inattendue et exceptionnelle : « L'Impromptu ».

Depuis, nous avons renouvelé l'expérience, et malgré des conditions de millésime totalement différentes, notre patience a été récompensée par des terroirs volcaniques, ces vieilles vignes de gamay apportent toute leur richesse et leur fruit à cette cuvée remarquable.

Il est vinifié de façon classique après égrappage et Cuvaision de 18 jours. Les coules ont été séparées des presses puis assemblées à hauteur de 70% de Coule et 25 % de premières presse.

Il a été ensuite élevé en cuve pendant 9 mois avant la mise en bouteille

Cet Impromptu nous a apporté cette maxime que doit méditer tout vigneron : « si vous avez des parcelles tardives, ce ne sont pas elles qui vont accélérer , c'est à nous de les attendre ».

Région : Auvergne

Conditions du Millésime :

Un Hiver très froid, un printemps froid et pluvieux, de mauvaises conditions de floraisons, un peu de grêle par endroit, un été très chaud (ENFIN !!), un début septembre agité, des vendanges tardives avec un début vers le 5 Octobre, mais enfin du beau temps pour la cueillette, et un millésime, qui tout compte fait, sera intéressant, revenant à des bases plus traditionnelles pour l'Auvergne, les 5 dernières années étant presque méditerranéennes.

Des Blancs vif, sur la tension et la minéralité, des rosés fruités expressif et désaltérant, des Pinots qui seront certainement très « bourguignons », que demander de plus, des Gamay, de belle texture et très fruités. On ne pouvait pas espérer mieux.

Quand je vous disais que le terroir d'Auvergne est exceptionnel....

Cépage : 100 % gamay

Élevage : 9 mois en cuve inox thermo régulée

Analyses : Alcool : 13.5 %

Dernières

dégustations : Mai 2014

Durée de vie 2 à 7 ans

à boire

Association A boire légèrement rafraichi, sur tout
Mets / vins : un repas, charcuterie, grillades, plats en



Commentaire de Jean Paul Berthoumieu Directeur de Saint Verny Vignobles

Couleur : belle couleur pourpre aux reflets rubis.

Nez : nez puissant aux jolies notes de fruits noirs : myrtilles, bigarreaux. Pointe de légers sous-bois et poivre noir.

Bouche : Bouche ample bien équilibrée, riche de cassis et myrtille. Belle longueur flatteuse avec des tanins fins et une pointe minérale rafraichissante sur le chocolat noir.
Une belle capacité à vieillir...