TRIPLE ZERO
Depuis 1993
L'ancêtre du "Pet Nat"

Il ne fait pas bon avoir raison trop tôt.

Personne ou presque ne voulait de notre premier millésime. Nous avons finalement tout bu tout seul. Mais cette avance, ces trente ans d'expérience et de travail nous ont permis de nous débarrasser progressivement des déviations qui parasitent trop souvent ce type de vin : arômes fermentaires, bière, cidre, pommes blettes etc, etc.

VENDANGES

Le raisin servant à l'élaboration du Triple Zéro provient de notre vignoble à Montlouis-sur-Loire, cultivé en bio. Le rendement raisonnable (moins de 40 hectolitres par hectare), produit un raisin anormalement mûr pour une production de vin pétillant.

Cueilli à la main, le raisin est trié sur tables dans le vignoble et transporté en petites caisses plates jusqu'aux pressoirs.

VINIFICATION

Lors du pressurage très lent, seule la première partie, la "cuvée" est retenue. A la fin du pressurage, les "tailles" sont écartées. Le jus descend ensuite par gravité dans des barriques anciennes. L'utilisation exclusive de levures naturelles (indigènes), de petits contenants et la fraîcheur de la cave, permettent une fermentation très lente. Le vin se nourri sur ses lies pendant de longs mois, dans un milieu saturé du gaz carbonique de la fermentation, ce qui évite l'ajout de sulfites.

LES " TROIS ZERO "

Zéro chaptalisation : La richesse naturelle du raisin évite l'ajout de sucre (la chaptalisation).

Zéro liqueur de tirage : La fermentation très lente permet de ne pas laisser les levures indigènes consommer la totalité du fructose contenu dans le jus. Le tirage en bouteilles est effectué lorsqu'il reste encore 12 grammes de sucre à fermenter.

Zéro liqueur d'expédition : Au moment du dégorgement, après trente mois de latte en moyenne, le niveau est effectué avec du vin identique au lieu du sucre habituellement utilisé. Le dégorgement sans ajout de liqueur d'expédition préserve toute la pureté du vin.

DEGUSTATION

Le Triple Zéro est devenu adulte.

Il s'agit maintenant d'un grand vin, pétillant naturellement.

Une aération lui sera bénéfique. Température de service 10°-12° afin de préserver le volume. Parfait à l'apéritif pour sa grande pureté, il peut accompagner tout un repas, une longue soirée ou désaltérer un après-midi d'été.