



Pont Marmite *La Folle de l'Abbaye*

Cépage(s) : folle-blanche

Parcelle :

Elle se situe sur la commune du Loroux-Bottereau. Cadastrée « Clos du Pont Marmite », elle fait face à la butte du Pé, point le plus haut du vignoble nantais. C'est un coteau orienté nord sur un sous-sol de micaschistes à deux micas (blanc et noir). Elle est entourée d'arbres, haies ou talus de tous côtés, lui offrant une protection naturelle, et un ruisseau s'écoule dans sa partie basse vers les marais de Goulaine. Les vignes ont une quarantaine d'années.

Millésime : 2021

L'année 2021 a été marquée par un gel long et destructeur au début du mois d'avril, abîmant une grande partie des raisins. Le millésime est de fait marqué par une perte de 80 % des volumes. Par la suite, le printemps frais et pluvieux ont maintenu une pression mildiou importante, obligeant à un accompagnement intense. Par chance, l'été et l'arrière-saison ensoleillés ont permis une maturation optimale des raisins, et une très bonne qualité de vendanges.



Éléments techniques :

Vendanges manuelles en caissettes pressurage doux de 4h en grappes entières, sans rebêche ; débouillage en statique de quelques heures vinification en levures indigènes grâce à un pied-de-cuve préparé quelques jours avant. Mise au froid à une densité de 1002 pour ralentir la fermentation et déposer les grosses lies. La mise en bouteilles a eu lieu dix jours après la vendange, sans ajouts de levures ou sulfites. La prise de mousse a eu lieu en bouteilles et les bouteilles laissées sur latte pendant 10 mois. Le dégorgement à la volée (manuel) s'est étalé sur l'automne 2022.

