

# *Pont Marmite*

## *Cuvée « jarre » 2020*

**Cépage(s) :** melon B

### **Parcelle :**

Elle se situe sur la commune du Loroux-Bottereau. Cadastree « 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 : 2020**

La parcelle est particulièrement sensible au gel. L'année 2020 a été à ce titre exceptionnel avec un printemps sec et lumineux, et une pluie de 40mm à 15 jours des vendanges a permis d'accompagner la maturité des raisins. Les vignes du haut du coteau, sur un sol plus maigre, présentaient une maturité plus avancée, des raisins plus petits et plus concentrés.

### **Éléments techniques :**

Vendanges manuelles en caissettes pressurage doux de 4h en grappes entières, sans rebêche ; débourbage en statique de quelques heures vinification en levures indigènes grâce à un pied-de-cuve préparé quelques jours avant. Élevage en jarres en grès de 5 hL (fabrication et matières premières françaises), sur lies de fermentation, pendant 9 mois mise en bouteilles en juillet 2021. Inertage des bouteilles à l'azote. Filtration pauvre en germe et sulfitage à 2 g/hL de SO2 repos en bouteilles pendant 5 mois

