



LE CHEMIN DES RÊVES
BENOÎT VIOT · VIGNERON



LA SOIE Blanche

AOP Languedoc
Blanc 2021
BIO

Le Chemin des Rêves - Benoit VIOT

Adresse : 218, rue de la Syrah 34980 Saint Gely du Fesc

Téléphone : 04 99 62 74 25 - Portable : 06 85 73 29 33

E-mail : contact@chemin-des-reves.com - Site Internet : www.chemin-des-reves.com

Terroir

Sols : les vignes sont réparties sur deux coteaux, l'un au soleil couchant (plus chaud) avec des galets roulés et l'autre au soleil levant (plus frais) sur des éclats calcaires. Les cinq cépages sont répartis également sur ces deux coteaux.

Climat : grande amplitude thermique avec des nuits fraîches.

Cépages : **vermentino** 30%, **marsanne** 20%, **roussanne** 20%, **grenache blanc** 20% et **viognier** 10%

Age des vignes : 9 ans

Densité : 5000 pieds/ha

Rendement : 20hl/ha

Millésime

Le millésime 2021 restera marqué par le 8 avril où un gel historique a touché toute la France. Ont suivi un printemps pluvieux et un été aux températures modérées. Au Chemin des Rêves nous avons été plutôt chanceux, un gros travail au vignoble nous a permis de faire une belle vendange. Le profil des vins est très intéressant et permettra d'observer dans le temps des jus souples et frais avec des degrés modérés.

Vinification

Pour ce vin blanc on recherche la complexité à toutes les étapes. Les 5 cépages sont récoltés le même jour. 30% du jus est fermenté en barrique (chauffe longue à la vapeur) et bâtonné pendant 4 mois pour apporter du gras. 70% est vinifié en cuve pour privilégier la fraîcheur et le fruit. Les 2 volumes sont rassemblés un mois avant la mise en bouteilles.

Titre alcool : 13,5%

Volume production : 5000 bouteilles

Dégustation

Robe dorée, nez pain d'épices, fleurs séchées. En bouche ananas confit, poires au sirop. Accompagnera une volaille au citron vert, des coquilles Saint Jacques ou un poisson sauce aigre-douce.

Historique

Cette cuvée porte le blason de la famille Viot, venue à Tours d'Italie sous François I^{er} pour travailler la soie pour les châteaux de la Loire. La soie était produite en Asie et dans les Cévennes, puis travaillée à Lyon et à Tours à cette époque. Pasteur, comme pour les levures du vin, sauvera les élevages de vers à soie victimes de parasites. La soie et le vin ont en commun leur production naturelle, artisanale, le charme, les couleurs et la sensation douce et sensuelle des tissus de soie et de notre vin.