



Domaine de la Combe

2 bis rue de la Combe
La Pétière

Saint Fiacre sur Maine

pierrehenri@domaine-combe.com

Vigne de l'Astrée

Monopole

Monnières-Saint-Fiacre

Terroir :

A Saint-Fiacre sur maine, entre les rivières de Sèvre et Maine, au lieu-dit, la Pétière. Sur la parcelle de l'Astrée, un coteau d'1 hectare, orienté plein sud et avec une forte dénivellation. C'est le point de rencontre de 2 types de sols. Le gneiss à 2 micas sur 70% de la parcelle, c'est la roche emblématique de l'appellation Monnières-Saint-Fiacre mais aussi le Mica-Schist qui lui représentent 30 % de la parcelle.

Vinification :

Récoltés à parfaite maturité, à la main et avec de très petits rendement, (23hl/ha), les raisins sont pressés directement à l'arrivée au chai.

L'écoulage des jus se fait par gravité en cuve souterraine sous gaz inerte de façon à éviter l'ajout de soufre, jusqu'à la fin de la fermentation alcoolique. Le débourage est effectué sans enzyme afin de garder de la turbidité. La fermentation, assurée par les levures indigènes, propres à cette parcelle, aura lieu en fut de 600 litres de 3 vins. Un sulfitage est réalisé après le premier hiver.

Elevage :

J'ai choisi d'élever cette cuvée pendant 26 mois sur ses lies de vinification. Ma philosophie non interventionniste m'oblige un suivit rigoureux ainsi qu'une dégustation régulière des vins pour que l'élevage se passe bien.

Le but étant de garder la qualité initiale, des raisins, fournie par le terroir et le travail de l'homme.

Potentiel de garde 10 ans.

Valeurs analytiques :

SO2 total : 57 mg/l

SO2 libre : <10 mg/l

Acidité total : 3.88 mg/l

Ph : 3.44

