



BLANC DE CORAIL

Vin blanc sec

C'est sur l'atoll de Rangiroa dans l'archipel des Tuamotu, au cœur du grand Pacifique Sud, à plus de 5 000 kilomètres du continent le plus proche, qu'est produit le précieux Vin de Tahiti «Domaine Dominique Auroy»

Élaboré dans le respect du savoir ancestral de la tradition vinicole, ce vin unique et remarquable est le fruit de recherches rigoureuses et passionnées fondées sur l'observation et l'adaptation à un écosystème protégé et rare. Sur le récif corallien structuré et enrichi par un compost naturel – principalement algues et sarments broyés – papayers et tiarés protègent des embruns marins la culture d'une vigne « franc de pied » respectueuse de l'environnement. Deux récoltes annuelles – les vendanges d'hiver et d'été austral - caractérisent cette culture pratiquée sous les tropiques. Conjugées à un ensoleillement exceptionnel d'une douzaine d'heures par jour, ce vin revêt un caractère incomparable et complexe.



Cépages : Carignan Rouge, italia, muscat de Hambourg.

Région de production : Atoll de Rangiroa - Polynésie Française.

Œnologue / Vigneron : Sébastien Thépénier

Superficie : 7 hectares de vignes.

Récolte : Manuelle, sélection des grappes les plus mûres. Cagettes ajourées de 20 à 30 kg. Deux récoltes par an, « vendange été austral » et « vendange hiver austral ».

Vigne : Les vignes âgées de 10 à 15 ans sont plantées en « franc de pied », sans porte greffe, selon l'usage en France et en Europe avant l'arrivée du phylloxera. Les rendements sont réduits. Les deux récoltes annuelles impliquent que les vignes aient atteint leur maturité (10 à 20 ans).

Nature du sol : Le sol est essentiellement calcaire. Il est constitué par la dégradation du squelette des madrépores qui constitue le récif corallien. L'ensemble du vignoble est enherbé. Les sarments sont mis au sol et broyés afin de structurer le sol à chaque fin de cycle pour diminuer les intrants. Les algues constituent un des compléments alimentaires.

Rendement : 20 à 30 hl/ha en fonction des parcelles.

Vinification : Pressurage pneumatique lent des raisins entiers carignan. Foulage et éraflage des raisins d'italia et de muscat qui sont ajoutés au pressoir. Fermentation à basse température avec levures indigènes ou sélectionnées durant de 15 à 25 jours. Élevage de 3 à 4 mois sur lies fines après la fermentation malolactique et mise en bouteille.

Dégustation : La robe est jaune paille. Le nez frais et aérien s'ouvre sur des notes citronnées d'agrumes et mangue verte, la minéralité corallienne perceptible est sous-jacente. L'attaque est franche, le vin en bouche est expressif et complexe, on retrouve des notes d'agrumes en rétro-olfaction. Les notes de corail se ressentent en bouche laissant place à une finale longue d'une belle minéralité et d'une belle fraîcheur. A consommer dès maintenant et sur quatre ans, avec le vieillissement en bouteille la minéralité du vin s'affirmera.

Conditionnement : Bouteille de 75cl. Carton de 6 bouteilles.

