

VIN DE
TAHITI



BLANC MOELLEUX

Vin blanc moelleux

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

Elaboré 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 : Muscat, Italia, carignan rouge.

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 25 hl/ha en fonction des parcelles.

Vinification : Foulage et éraflage à 100%. Pressurage pneumatique lent des raisins. Fermentation à basse température avec levures indigènes ou sélectionnées durant 15 à 25 jours. Elevage de 3 à 5 mois sur lies fines après la fermentation malolactique et mise en bouteille.

Dégustation : Le vin est d'une couleur jaune or. Le nez est marqué par des notes muscaté fraîches provenant de l'Italia et des Muscats majoritaires dans l'assemblage. Ce vin s'affirme plus minéral en deuxième nez, le corail marque par sa présence avec quelques notes fumées, le tout avec une belle intensité aromatique. L'attaque est fraîche malgré les 30 g de sucres résiduel. Le fruit ressort à la rétro-olfaction. Les Carignans donnent de la structure à ce vin moelleux d'un très bel équilibre. La finale est sur le fruit accompagné d'une belle minéralité qui s'accroît avec le vieillissement en bouteille. A consommer sur le fruit dès maintenant ou laisser en cave quatre à six ans.

Conditionnement : Bouteille de 75cl. Carton de 12 bouteilles

