



CLOS DU RECIF

Vin blanc sec partiellement élevé en fût de chêne

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.

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 12 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 les levures indigènes pendant 15 à 30 jours. Élevage de 3 à 6 mois sur lies fines en cuves INOX pour 80 % de l'assemblage après la fermentation malolactique, pour rechercher le gras et la complexité. Les autres 20 % sont élevés en fûts de chêne d'origine française pendant 4 à 5 mois. Le but est l'obtention d'un boisé discret et structurant afin de laisser s'exprimer le terroir.

Dégustation : Ce Clos du Récif a la particularité d'être issu du seul cépage carignan rouge vinifié en blanc. Sa robe paille est très limpide. Le nez s'annonce complexe. On distingue des notes de tilleul et verveine aux accents légèrement épicés. La trame légèrement boisée est soutenue par une note minérale de corallienne typique du terroir. En bouche l'attaque est franche, fraîcheur et vivacité caractérisent ce vin d'une grande finesse. Servi frais, ce vin unique se mariera avec des crustacés et des poissons en sauce. Avec un potentiel de garde de 3 à 8 ans, la note minérale corallienne s'affirmera.

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

