

Coteaux du Lyonnais "l'Hecto"



AOC : Coteaux du Lyonnais

Terroir : Nos Coteaux du Lyonnais viennent du sud de l'appellation, non loin des bords du Rhône. Sur la commune de Millery, les sols sont faits de moraines glaciaires (gros galets), sur le village d'Orliénas de gneiss (roches proche des granits). L'exposition est Sud-est. Ces vignes sont relativement plates, la vallée à cet endroit étant peu escarpée. Les terrains formés de sables et de gros galets sont chauds et permettent une bonne maturation du Chardonnay, cépage blanc de cette appellation.

Superficie : 1 ha

Cépage : Chardonnay

Age des vignes : 20 ans en moyenne

Travail des vignes : Ces vignes sont cultivées le plus naturellement possible. La densité est de plus de six mille ceps à l'hectare. En hiver, les sols restent naturellement enherbés. Les ceps sont palissés assez haut et taillés en Guyot. Les sols sont travaillés au printemps et en été. Il n'y a pas d'engrais chimiques, mais des fumiers compostés. Les traitements sont peu nombreux, sans insecticides ni produit chimique de synthèse.

Vinifications : Les vendanges se font à la main. Un tri soigné est effectué à la vigne par les vendangeurs. Arrivés au chai, les raisins sont pressés puis débourbés au froid. La fermentation est faite pour partie en barrique, pour partie en cuve inox, toujours avec les levures indigènes. Les malo-lactiques se font à la suite.

Elevage : 1 an, pour l'essentiel en barrique. Collage et filtration légère avant la mise en bouteille.

Production annuelle : environ 4000 bouteilles/an

Garde et apogée : Ils peuvent être bus dès la mise en bouteille, afin de profiter pleinement de leurs arômes de jeunesse, mais peuvent aussi se garder quatre ou cinq ans.

Dégustation : un vin aux arômes d'agrumes, de fleurs, doté d'une belle minéralité

Accord mets et vins : avec des crustacés, poissons, quenelles, fromage de chèvre ou bien à l'apéritif