

## RENAISSANCE

### VIGNE D'EXCEPTION ET DE PURETE TOTALE



#### CEPAGE :

Il s'agit ici d'une vigne d'exception réalisée Franc de Pied, c'est à dire non greffée, comme cela se pratiquait avant l'apparition du Phylloxéra en 1864. Cette plantation de Gamay couvre une surface de 1,32 hectare et a été réalisée à partir de sarments prélevés sur le Domaine, et mis en pépinière pendant un an.

#### SOL :

Le sol est assez compacte, très argileux, avec parfois de gros cailloux.

#### VINIFICATION :

La vendange est en totalité cueillie à la main. Les grappes sont déposées dans des paniers, après avoir subi un tri sévère. Ceux-ci sont ensuite emmenés à la cave, où ils sont vidés un par un, en cuve inox, sous atmosphère de gaz carbonique. La fermentation « intracellulaire » qui est réalisée dure 5 à 6 jours environ. La transformation du jus en vin, se réalise donc en grande partie à l'intérieur de chaque grain de raisin, **et sans aucun levurage ou autres produits œnologiques mais surtout sans apport de soufre**, élément indispensable dans l'élaboration et la conservation du vin.

**Cette bouteille est unique au Monde.**

En effet, avec une vigne, non modifiée par l'homme par le greffage, nous avons réalisé à partir d'un raisin authentique et d'une vinification naturelle, un vin complètement pur, comme au moment de la Renaissance. A cette époque, on ne connaissait pas le soufre et le phylloxéra !

#### CARACTERISTIQUES :

Comme nous savons que les plants non greffés donnent un vin d'une classe supérieure à celui produit par les vignes traditionnelles, avec en plus ici, une vinification d'exception sans utilisation de soufre, le résultat de ces deux démarches est éclatant. La couleur est très prononcée et ses arômes sont un festival de fruits noirs : mûres, cerises, cassis. Sa dégustation nous remplit de bonheur. Il est riche d'expressions fruitées et complexes, **et nous fait connaître par sa grande classe, une immense émotion...**

#### *À travers la presse...*

**HOMME**  
*Deluxe*

**LE FIGARO**  
**MAGAZINE**

**Marianne**

**L'Auvergnat**  
de Paris

- Ĥ *Le grand Henry a près de quarante vendanges derrière la cravate et certains experts le classent parmi les dix plus grands vinificateurs de la planète. **Guide le Lapeyrie 2016** - Phil Lapeyrie (journaliste Canadien)*
- Ĥ *Une nouvelle acrobatie, mais un résultat spectaculaire qu'offre un vin d'une pureté et d'un fruité incroyable. Plus authentique, ça n'existe pas. **Homme Deluxe** - Eric Vincent*
- Ĥ *On se régale avec ce « Renaissance » dont le fruit délicat et subtil enrobe une bouche soyeuse et caressante pour délivrer des arômes de groseilles et de framboises bien mûres. **Marianne** - Périco Legasse.*
- Ĥ *Le résultat est époustouflant, cumulant le plaisir du vin naturel (sans soufre) au fruit éclatant, et la classe du vin provenant de vignes non greffées. Fabuleux ! C'est unique au Monde ! **Le Figaro Magazine** - Valérie Faust*
- Ĥ *Renaissance, c'est le retour aux sources, un goût inné pour le vin au naturel, une victoire sur l'impossible, car ce vin là, c'est du raisin à l'état pur et pourtant c'est du vin. **L'Auvergnat de Paris** - Barthélème*