

IndiGenève



Depuis quelques années j'ai développé une gamme de vins nommé «IndiGenève». Ces vins sont issus de divers cépages avec chaque fois une fermentation spontanée, soit un travail des levures indigènes lors de la fermentation alcoolique.

Ces micro-organismes que sont les levures qui réalisent la fermentation alcoolique sont appelées indigènes lorsqu'elles sont issues d'un milieu naturel (par opposition aux levures sélectionnées, préparées sous la forme de levures sèches actives et commercialisées, dans le moût de raisin).

Ces levures se développent à la surface des grains de raisin peuplant la pruine. La diversité des souches de levures dites aussi du «terroir» qui participent à la fermentation spontanée accroît la complexité des arômes produits dans le vin fermenté.