

## Cuvée Spéciale 01

---



### C'est quoi la macération carbonique ?

Les étapes classiques de vinification du vin rouge consistent à récolter les grappes, à les érafler, à les fouler puis à laisser le jus ainsi obtenu, appelé le moût, macérer avec les matières solides du raisin, plus ou moins longtemps dans une cuve. Pendant la macération, les levures vont alors transformer les sucres en alcool et le miracle de la fermentation pourra avoir lieu.

Le procédé de vinification du vin rouge par macération carbonique est différent. De manière générale, il consiste à mettre les grappes entières dans une cuve en veillant précisément à ne pas les écraser. La première fermentation va alors avoir lieu à l'intérieur des baies de raisin, par l'effet des enzymes: une fermentation intra-pelliculaire enzymatique des sucres en alcool. Ensuite, les raisins vont éclater, libérer leur jus qui va enfin entrer en contact avec les levures, déclenchant alors une seconde fermentation, la classique fermentation alcoolique levurienne.

---

### Pourquoi faire des macérations carboniques ?

Cette méthode de vinification a très vite intéressé les producteurs de vins naturels pour deux raisons. D'une part, elle permet de limiter, voire d'éliminer l'utilisation de sulfites puisque le gaz carbonique, ajouté ou produit par la fermentation des baies du fond de la cuve, protège le vin de l'oxygène. D'autre part, les transformations enzymatiques dans les baies libèrent d'autres arômes. La macération carbonique permet donc de révéler d'autres goûts.

---

### Ça goûte comment une macération carbonique ?

Les vins rouges réalisés par macération carbonique auront généralement des arômes de fruits frais, des arômes primaires, riches et intenses. Autrement dit, le fruit sera un peu moins compoté, plus direct. Il s'agit donc généralement de vins faciles d'accès, légers, frais et fruités.

---

### Cépage de Gamay

#### Provenance

Appellation d'origine contrôlée: Genève

Périmètre: 1<sup>er</sup> cru Dardagny

Lieu dit: Les Pins

Sols: Calcaire (dépôts glacio-lacustres), limon argileux, forte concentration de silte.