



*Lise et Bertrand Jousset*

# En aparté

Montlouis moelleux 2009



**Cépage** 100% Chenin

**Sols** Argilo-calcaire, Le Clos aux Renards

**Vignes** Taille courte, 8 yeux par cep  
Agées de 60 à 80 ans  
Travail intégral des sols / culture biologique

**Vendanges** Manuelles, en caisse, deuxième passage  
Tri sur pied, raisins passerillés à 100%  
rendements environ 4 hectolitres/hectares

**Vinifications** Pressurage, débourbage, entonnage ;  
ces trois opérations successives se déroulent  
sans pompes ; mais par gravité  
Fermentation sans levurage  
en barriques 400 litres et bonbonnes en verre  
Mise en bouteille en août 2010.  
En vente en 2012.

**Caractéristiques** Vin moelleux à 140 grammes de sucre  
résiduel par litre. Cette cuvée est issue d'une  
seule parcelle qui bénéficie d'une exposition,  
de sol et de sous-sol est souhaitable de carafier  
ce vin avant de le déguster.

**Accords mets et vins** Tarte à la rhubarbe, Roquefort, Petit pain  
grillé et fois gras ou seul au coin du feu.

**Potentiel de garde** 10 à 20 ans