

CHENIN

Repaire Mas-Ségur

MATHIEU PUEL



Naissance d'un vignoble Corrézien

Le Repaire ou «château» du Mas est issu d'une antique appellation identifiant le lieu-dit du Mas, comme le fief rural d'une ancienne famille de milites castri au service des premiers vicomtes de Ségur-Limoges et dont le patronyme marque désormais la nature et l'identité du site: Le Repaire renaît de ses cendres!

Fief de la châtellenie de Ségur, l'aspect austère et rural du château éponyme, (qualifié de repaire par les seigneurs locaux), retrouve enfin ses lettres de noblesse dans l'expression d'un nouveau vignoble Corrézien.

Résidence aux champs, le Repaire Mas-Ségur se veut l'expression d'une renaissance paysanne, en hommage à notre terroir et à la noblesse de nos paysages.

Aurore 2022

Vin de France

Millésime 2022.

Cuvée Aurore.

Cépage: Chenin Blanc 100%.

Terroir: argiles de schistes sur gneiss à biotite.

Agriculture biologique

Rendement entre 20 et 30 hl/hectare.

Densité de plantation: 6.000 pieds à l'hectare

Age des vignes: 7 ans.

Itinéraire cultural: enherbement naturel entre rangs, travail sur le rang, taille cordon de Royat.

Vendanges: manuelles en comportes, octobre 2022

Mise en bouteilles: Juillet 2023.

Degré: 13,5°

Sucres résiduels: 2gr/L

Acidité totale: 2,73gr/L

Potentiel de garde: 2 à 5 ans.

Vinification et élevage: pressurage pneumatique, écoulement gravitaire, débourbage à froid, vinification en levures indigènes et élevage en futs de chêne (chauffe blonde) sur lies fines pendant 10 mois.

Léger sulfitage avant mise en bouteilles.

Le millésime 2022, une année ensoleillée.

Année de soleil et de sécheresse. Les saisons se suivent et ne se ressemblent pas.

Sur les hauteurs du Mas, le millésime 2022 de la cuvée Aurore termine sa longue maturation.

L'équilibre aromatique et gustatif de ce nouveau millésime exprime le lien charnel et spirituel entre les hommes et leur terre nourricière.

