

CAHIER DES CHARGES

Le Puy – l'Ô du Puy – Barthélemy Pimpine – Blanc de Pimpine

Le Puy – l'Ô du Puy – Barthélemy Pimpine – Blanc de Pimpine	
1 Nom du Label privé	Expression Originale du Terroir
1.1 Type de vins	AOC ou VDT : rouge, rosé, blanc sec, blanc liquoreux
2 Aire Géographique	
2.1 Analyse des sols	Pour chaque plantation
2.2 Délimitation géologique	Bordeaux, Bordeaux Supérieur, Bordeaux Côtes de francs, Côtes de Castillon Côtes de Bordeaux
3 Encépagement	Rouge : Merlot, Carménère, Cabernet sauvignon, Blanc : Sémillon
4 Modes de conduite	
4.1 Densité à l'hectare	5200 ceps à l'hectare
4.2 Taille	Guyot simple et double
4.3 Palissage	oui
4.4 Irrigation	non
4.5 Effeuilage	Non en principe, dépendant de la situation sanitaire
4.6 Vendange en vert	non
5 Pratiques environnementales	
A 5.1 Désinfection des sols	Pas de désinfection chimique. Restructuration des sols par alternance des cultures
A 5.2 Enherbement	Oui et engrais vert selon les années
A 5.3 Désherbage	Mécanique par travail du sol et enfouissement
A 5.4 Culture de la vigne	Certification biodynamique Demeter, Ecocert, Nature & Progrès
A 5.5 Mécanisation	Charrues tirées par tracteur
A 5.6 Préservation des paysages	Oui, 1 hectare vigne pour 1 hectare environ végétation sauvage
B 5.7 Traitements phytosanitaires	Applications bio-dynamiques, bouillie bordelaise, soufre, sel
6 Richesse en sucre	
6.1 Degré mini maxi	Rouge : Mini 10°5 Maxi 13°5 Blanc sec : Mini 10° Maxi : 12°5 Liquoreux : Mini 10°5 Maxi : 15°
6.2 Chaptalisation	non
7 Rendements	
7.1 Base	Rouge : 25 à 50 H/h Blanc : 0,6 à 16 H/h
7.2 Agronomique à la parcelle	Suivi effectué en interne
8 Pratiques œnologiques	
8.1 Mode de récolte	Rouge : manuelle avec tri Blanc sec : manuelle avec tri Blanc liquoreux : manuelle avec tri
8.2 Transport de la vendange	Contenant inoxydable
8.3 Etat sanitaire	Parfait
8.4 Lieu de vinification	Le château
8.5 Pressurage	Pneumatique

CAHIER DES CHARGES

8.6 Levures exogènes	non
8.7 Cuverie de fermentation	Béton affranchi, bois
8.8 Ajouts divers	aucun
8.9 Elevage	En foudres et en barriques expérimentés
8.10 Aromatisation	Non. Pas d'utilisation de barriques neuves, pas d'utilisation de copeaux. Pas d'ajout aromatique
8.11 Assemblage	Progressif depuis la vinification à la mise en bouteilles
8.12 Mouillage	non
8.13 Mise en bouteilles / lieu	Au Château au cours d'une vieille lune
8.14 Hygiène	Eau froide, chaude et vapeur
9 Agrément	
9.1 Contrôle des conditions de productions à la vigne	Demeter, Ecocert, Nature & Progrès
9.2 Contrôle des conditions de productions au chai	Demeter, Ecocert, Nature & Progrès
9.3 Normes analytiques spécifiques	<p>Pas d'ajout de SO2 pour Barthélemy, Marie-Cécile et Marie-Elisa.</p> <p>Pour Tradition le Puy, l'Ô du Puy, Pimpine, Blanc de Pimpine : Teneur résiduelle en SO2 : Rouge : maxi 15 libre et 24 en total Blanc sec : maxi 12 libre et 24 en total Liquoreux : maxi 10 en libre et 24 en total</p>
9.4 recherche de pesticides	Laboratoire des Douanes et Fraudes.
9.5 Evaluation des vins	Comité familial