

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 castris 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 2020

Vin de France

Millésime 2020.

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

Vendanges: manuelles en comportes, octobre 2021

Mise en bouteilles: Août 2021.

Degré: 12,5°

Sucres résiduels: 2gr/L

Acidité totale: 4,1gr/L

Potentiel de garde: 2 à 5 ans.

Vinification et élevage: pressurage pneumatique, écoulement gravitaire, débordage à froid, vinification en levures indigènes et élevage en fûts de chêne (chauffe blonde) sur lies fines pendant 10 mois. Léger sulfitage avant mise en bouteilles.

Le millésime 2020, une année de référence.

Après le premier millésime 2019 très prometteur, le domaine signe un nouveau vin à l'issue d'une année sèche et ensoleillée.

La robe présente de beaux reflets dorés et un éclat lumineux.

La matière est riche et le touché en bouche capiteux, avec une vivacité très expressive de notre terroir.

