

LE BOUYSSSELET

Vin de France
VIN BLANC SEC ÉLÉGANT ET RACÉ



Lionel Osmin & Cie

LE SUD-OUEST... VIVRE, BOIRE ET MANGER.



PROFIL:

C'est un cépage qui avait disparu du vignoble au milieu des années 1970. Originaire de Fronton, il a fallu la ténacité d'un esthète agricole, la curiosité d'un couple de viticulteur et d'un peu de chance pour que ce cépage soit à nouveau cultivé. Encore confidentielle, la production se limite à une quinzaine d'hectares au total, mais les premiers résultats sont très encourageants et un collectif de vignerons tente désormais de le mettre en valeur.

Comme dans la chanson « la belle histoire » de Michel Fugain, ce cépage est issu d'un croisement improbable entre un cépage venu du Nord (Jura) : le Savagnin et un cépage venu du Sud (Béarn) : le Plant de Cauzette. Sans doute ce sont ils rencontrés sur une parcelle en bordure du chemin de Saint Jacques de Compostelle. Du point de vue étymologique, Bouysselet serait la traduction de petit bois/buisson faisant référence à l'aspect des plants en pleine végétation.

VITICULTURE:

- Cépage : 100% Bouysselet, vignes très jeunes, la plus ancienne ayant été plantée en 2019.
- Climat : océanique avec des influences méditerranéennes. Présence de vent d'Autan. Les étés peuvent être très secs et les orages de fin de saison sont souvent violents.
- Terroir : parcelles sur sols argilo-limoneux (boulbènes) sur un socle calcaire. Situées sur le versant de Fronton descendant en pente douce vers le Tarn, les parcelles profitent d'un bon régime hydrique qui permet d'assurer une fin de maturation des baies optimale.

VINIFICATION & ÉLEVAGE:

Vendanges effectuées à la main durant la troisième semaine de Septembre suivies par un pressurage lent et doux. Fermentation en barrique suivi de bâtonnages réguliers en fin de fermentation. Pas de fermentation malolactique et élevage de 16 mois en fûts de 300L sur lies fines. Nous continuons à apprivoiser ce cépage pour lequel nous avons encore de belles découvertes à faire...

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION:

Belle couleur jaune brillante avec quelque reflets ors. Le nez est riche et complexe sur des arômes de fruits mûrs, d'épices (safran), et quelques touches de bois (légèrement toasté, vanille). La bouche est équilibrée, riche sans être lourde. Le vin possède une belle tension qui lui confère beaucoup de sapidité, de longueur et d'élégance. Un vin de gastronomie à n'en pas douter !

CONSEILS DE SERVICE:

- Température idéale : 8 - 10 °C
- Potentiel de garde : 5 années selon nous mais nous n'avons pas encore assez de recul.
- Accords mets & vins : poissons de rivière, viandes blanches, rôti de veau, terrine de lapin, risotto de printemps, poulet du terroir, fromages de brebis, Parmesan et bien d'autres