



pure M 2016

Cépage : Malbec

Terroir : Rendosol (sol superficiel) sur base de Calcaire à Astéries

Vinification : "Naturelle", levures indigènes, pas d'intrants oenologiques  
extraction douce par des pigeages manuels uniquement.

Vignes : Plantées à 5000 pieds/ha il y a 25 ans environ.

Elevage : 2 ans en foudre de 12 hl.

Mise en bouteille : Sans collage ni filtration préalable en Mai 2019

Production : 1600 bouteilles

Stabilisation : Aucune (pas de sulfites ajoutés)

A conserver à 16°C.

Carafes si possible au préalable et à déguster en bonne compagnie.

Mis en bouteille par : I. CARLES & F. PASCAL  
Le Jonc Blanc 24230 VELINES - [jonc.blanc@free.fr](mailto:jonc.blanc@free.fr)

VIN BIODYNAMIQUE  
PRODUCT OF FRANCE PRODUIT DE FRANCE RED WINE VIN ROUGE

Vin de France

ALC. 14.5 % BY VOL 14.5 % alc./vol.  750 ML

## « Pure M » Vin de France rouge – Malbec 2016 – no SO<sup>2</sup> :

« Haut de gamme » du Jonc Blanc, la gamme « Pure » témoigne une volonté de signer des « grands vins » dans le registre « 100% naturel » dans le respect d'une tradition plutôt Bourignonne où le terroir et son expression prévaut sur les qualités de l'assemblage.

Vinifié « au naturel » ce vin est issu d'une parcelle de Malbecs plantés en 2003. C'est une vigne encore jeune plantée sur le sommet de la croupe calcaire du Jonc Blanc.

Une parcelles unique sur base de calcaires à Astéries. Ce sont des calcaires marins de l'Oligocène ( 32 Millions d'années ) que l'on retrouve sur St Emilion et Castillon. Ici, ils sont très superficiels, durs et peu fissurés et confèrent au vin des notes minérales et une tention incomparable.

Il n'est bien sûr, ni chaptalisé, ni levuré, ni enzymé, ni filtré, ni sulfité.. et mis en bouteilles après un élevage en foudres Taransaud de 12 hl durant 2 ans. Production totale 1600 bouteilles.

Le vin est riche et structuré en bouche mais surtout il exprime une tension, une fraîcheur et un grain caractéristiques des terroirs sur calcaire marin. Une belle longueur qui se termine sur des notes fraîches, salines presque citriques. Les tannins sont présents, denses, élégants et montrent un potentiel de garde important.

### Analyses :

Degré alcoolique : 14,50

Sucres résiduels : 0,3 g/l

Acidité totale : 4,02 g/l

pH : 3,54

SO<sup>2</sup> Total : 3 mg/l

**Cépages** : Malbec 100%

**Vignoble** : AB certifié, Biodynamie certifiée Demeter. Issu d'une parcelle de 1,10 ha sur un plateau calcaire à 80 mètres d'altitude. Pas d'engrais ; Enherbement un rang sur deux et travail du sol avec engrais verts ( céréales, trèfle...) dans l'autre rang. Taille en éventail palissé à 5 bras ébourgeonné au printemps. Rendements : 30-35 hl /ha.

**Vinification** : Fermentation naturelle en cuve inox thermorégulée. Aucun intrant. Levures indigènes. Macération totale 21 jours. Vinification par pigeage uniquement, pas de pompe.

**Elevage** : En foudre de 12hl Taransaud sur lies fines durant 24 mois sans soutirages.