

Marc Delienne

Petit Nat 2022

Marc Delienne - Fleurie Beaujolais

Le Petit Nat est un
Pétillant naturel, un
Pet'Nat comme on dit

Une capsule, un
décapsuleur, et la
mousse explose dans les
verres !

La bulle plaisir, qui ne se
prend pas la tête, et qui
d'ailleurs ne vous la
prend pas non-plus le
lendemain !

Cerise sur le cake,
le vin est **rosé**

Certifié
Biodynamie !



Petit +

Un graphisme qui change
à chaque millésime



LE VIN

- . Un 100% gamay (forcément, beaujolais...) qui donne des bulles via une méthode dite ancestrale.
- . Lorsque le vin commence sa fermentation (transformation sucre en alcool), celle-ci est stoppée dans son élan par la baisse de la température. Alors on met rapidement le jus en bouteille. Lorsque la température remonte, la fermentation reprendra. C'est ainsi que les bulles vont naître. Il reste simplement à enlever le dépôt présent dans le vin (ou pas) et le tour est joué !
- . Comme il y a peu de choses dans le vin, moins de sucre et de chimie, le vin est moins alcoolisé et tout à fait naturel !

DEGUSTATION

- . Des bulles, du fruit, une jolie couleur rosée, une pointe de douceur en bouche car le pet nat peut être très tendu (cette année 3gr de sucre résiduel), et mon tout cette cuvée rafraichissante que tout amateur se doit de goûter !
- . La bulle de Petit Nat est tout de même fine, on n'est pas très loin du Champagne en terme de toucher de bouche. Ensuite comme il n'y a pas d'élevage, le vin est moins complexe. Mais tout de même, ça en jette, et bien.
- . L'une de mes bulles préférées, elle débute bien les festivités qui ne manquent pas d'arriver peu de temps ensuite.



ACCORDS et SERVICE

- . Pas de prise de tête ! **Petit nat** est très conciliant, il s'accorde avec beaucoup de situations, du moment que l'on est souriant. Il faut le servir tout de même un peu frais, faire attention à la bulle impétueuse, et ensuite le déguster. Comme il est de noble origine, issu de belles vignes bio, il a de beau arômes de fruits rouges, parfois de poire et de noisettes.
- . Sachez l'apprécier avant de l'engloutir... car il est vraiment addictif. Après 2 à 3 ans de cave passez-le à table, vous m'en direz des nouvelles ! Car Petit Nat peut attendre quelques années en se bonifiant.

Marc Delienne, le domaine

. Je connais Marco car il est client de ma tonnellerie et nous débouchons régulièrement quelques quilles ensemble.

. Après une première vie totalement différente dans l'informatique, Marc achète en janvier 2015 une propriété à Fleurie pour y créer sa nouvelle activité. Un cuvage rapidement construit, la conversion en biologique est aussitôt entamée afin d'acquérir la certification bio dans les meilleurs délais.

. Sur des sols majoritairement sableux ou limono-sableux issus de roches primaires (granites) ou alluvions anciennes, à la couverture parfois très caillouteuse et à la profondeur faible à moyenne, les vignes, âgées de 40 à plus de 80 ans, sont plantées à la densité de 11.000 pieds/ha. La taille en gobelet traditionnelle est ici respectée bien que la vigne soit conduite de façon à monter sensiblement la hauteur de la végétation. Un travail des sols régulier, peu profond, un soin tout particulier apporté à la végétation en saison ainsi que la pratique de la biodynamie sont des caractéristiques essentielles de la culture au domaine.

. Les vinifications sont conduites de façon douce et le plus naturellement possible. C'est en vendange entière, après un tri rigoureux, que les cuves en béton sont remplies, sans levurage ni chaptalisation. Les remontages quotidiens ne sont pas appuyés pour des extractions sans excès. Les cuvaisons sont courtes, les vins enfoudrés, pour la plupart, sitôt les pressurages effectués.

. Son crédo : montrer que Fleurie et le Gamay peuvent produire des vins à la fois délicieux et digeste et de longue garde. Son Pet'nat est incroyable.

Je pense qu'il réussit son pari !

