



### *Caractéristiques des cépages:*

C'est le cépage le plus adapté au sol et aux conditions climatiques lorraines. Avec un débourrement tardif qui protège des risques de gelées printanières et une maturité précoce qui lui confèrent la fameuse rondeur en bouche sans trop d'acidité, il est vraiment fait pour nous !

Ce n'est pas un cépage très facile à cultiver, il est très sensible et exigeant autour de la période de floraison, s'il fait trop chaud ou trop humide il perd une partie de ses fleurs et donc les futurs raisins. C'est un cépage à maturation précoce, c'est en fait le premier à être cueilli pendant la récolte et a tendance à perdre très rapidement sa fraîcheur, donc la décision du moment de la cueillette est cruciale. L'Auxerrois possède une palette aromatique assez large en fonction de la maturité des raisins.

Lorsque les raisins sont cueillis tôt ou pendant millésime froide, nous obtenons un profil aromatique assez frais de poire, pamplemousse et de nectarine relevé par une acidité fraîche et sensation croquant en bouche.

Quand on cueille tardivement ou en millésime chaude on est sur un style bien mûr avec des arômes de mangue abricot, goyave et ananas avec une bouche très riche, corsé et grasse.

En vieillissant, il peut prendre des saveurs miellées et approfondir sa couleur dorée.

### *Vinification:*

Au Domaine de Meussiaumont, nous cherchons à combiner les deux styles, le grand défi avec l'Auxerrois est de l'obtenir en pleine maturité sans perdre sa fraîcheur acidulée. Pour l'obtenir nous cueillons chaque parcelle en 2 ou 3 passage.

Les raisins de cette cuvée proviennent de deux vignes différentes.

À Creue nous sommes sur des vignes de 40 ans plantées en 1982 sur un sol assez calcaire très exposé et à très faible capacité de rétention d'eau. Tout cela en gardant ce sol particulièrement sec et chaud donnant le style d'auxerrois plus mûr.

L'autre vigne situé à Hannonville sous les côtes, peu exposé et sur une pente très douce avec un sol beaucoup plus argileux et limoneux. C'est une vigne beaucoup plus froide avec de longues heures d'ombre naturelle par la forêt voisine. L'argile est réputée pour sa grande capacité de rétention d'eau ce qui abaisse la température du sol en le gardant plus humide et froid donnant une très longue période de mûrissement aux raisins auxerrois en préservant son acidité naturelle et en gardant le profil aromatique des agrumes frais.

Le processus de vinification est très simple avec une intervention minimale. Les raisins sont pressés très doucement à basse pression pendant une période plus longue afin d'extraire tous les composants aromatiques de la peau du raisin sans extraire aucune astringence des pépins. Nous privilégions une fermentation haute en solides pour l'auxerrois pour accentuer la sensation naturellement grasse en bouche de ce cépage. Nous préférons donc une fermentation alcoolique de jus pas parfaitement clair, assez épais, à très basse température afin de laisser le temps aux levures d'élaborer des sous-produits pour elles et des composés aromatiques pour nous dans le vin et d'éviter toute évaporation de ces précieux composés volatils.

Une fois la fermentation terminée, le vin reste sur ses lies pendant au moins 4 mois et remue régulièrement pour ajouter plus de complexité au vin. Nous dégustons régulièrement le vin pour décider du moment idéal pour la mise en bouteille. le vin est commercialisé au moins 2 mois après la mise en bouteille pour obtenir un parfait équilibre en bouteille.

*Température de service : 8 °C*

*Temps de garde : 2 à 4 ans*