

## NAISSANCE DE LA CUVÉE DE LA LUNE 2005



*Illustration 1: le foulage avec Florence*



*Illustration 2: le pigeage, travail de Cyril*



*Illustration 3: cuviers en bois et cuve ovoïde*

La CUVÉE DE LA LUNE 2005 DE MIREBEAU est née à partir de 800 kilogrammes de raisins Merlot noir (âge des vignes 45 ans) issus de l'agriculture biodynamique. La récolte manuelle a été faite en "jour fruit" le 13 septembre 2005, dans des caquettes. Les raisins entiers et non égrappés ont été foulés par les pieds de mon épouse. (illustration 1). La cuvaison est réalisée dans des cuviers en bois de châtaigner neuf et non brûlé (identiques à celui qui me sert à dynamiser les préparâts biodynamiques). Le pigeage est réalisé en jours fruit, l'après midi (illustration 2). La fermentation avec les levures naturelles des raisins a duré près de quatre semaines. Le vin d'égouttage a été une seule fois pompé, pour être placé dans une cuve verticale en béton brut en forme d'oeuf parfaite pour réaliser la fermentation malolactique (illustration 3). Cette cuve ovoïde verticale, évoquant la gestation jusqu'à la naissance, permet de recourir à aucun conservateur artificiel (tel que le soufre liquide) jusqu'à la mise en bouteille. Cette date de mise en bouteille (ou de « naissance ») est déterminée en fonction du calendrier biodynamique, c'est à dire en respectant le passage du Soleil devant les douze constellations zodiacales depuis la fin de la fermentation malolactique jusqu'à la mise du 25 janvier 2007 : jour idéal, car jour « fruit » selon le calendrier biodynamique.

Ce vin ne contient uniquement que du soufre issu naturellement de la fermentation alcoolique. La Cuvée de la Lune est « **sans soufre ajouté** » (moins de 10 mg/l de dioxyde de soufre total).

Le goût de ce vin "naturel" et "sans conservateur", ciselé à la manière de la Haute Couture grâce à beaucoup de passion et de persévérance, est surprenant par son fruit, sa fraîcheur aérienne et sa longueur en bouche. Une bouteille à carafes quelques heures avant le service pour avoir toute la palette des arômes de ce vin hors norme.



ENVOUTANT !!!!