

THIÈR DE BLIÈR

coopérative
viticole

depuis
2022

parcelles
et cépages



PARCELLE 1/ε

Superficie

16 ares

Exposition

Sud

Nombre de pieds

900

Cépage

Divico (900)

**divico (noir) (900)**

Cépage interspécifique entre le gamaret et le bronner. A noter que le divona est issu du même croisement.

Il nous donnera un vin de qualité, structuré, assez proche du gamaret, de couleur noir violacé foncé, riche en tannins généralement fermes et serrés, goût assez particulier à découvrir.

Le Divico peut avoir un grand intérêt si on prend le soin de le vinifier seul.

Il sera notre cépage de vin rouge de prédilection. On aimerait réussir à en faire notre rouge de caractère.

Arômes de cerise noire, mûre, myrtille, nez kirsché, notes épicées, notes florales.

PARCELLE 2/ε

Superficie

17 ares

Exposition

Sud Sud-Est

Nombre de pieds

700

Cépage

Bronner (700)

**bronner (blanc) (700)**

Cépage interspécifique entre le merzling et le rondo. On peut le rencontrer au Danemark, au Pays-Bas, en Allemagne, en Italie, en Angleterre. Peu cultivé aujourd'hui, il est quasiment inconnu en France.

C'est un vin neutre avec peu de typicité, vif et léger, avec quelquefois en bouche des finales amères et astringentes.

Il nous servira de vin d'assemblage afin d'équilibrer notre production d'effervescent.

Arôme de pomme mûre.

PARCELLE

3/ε

Superficie

28 ares

Exposition

Ouest

Nombre de pieds

1100

Cépages

Pinot Noir (400)

Pineau d'Aunis (400)

Gamay (300)



pinot noir (noir) (400)

Cépage traditionnel et emblématique, très certainement d'origine bourguignonne mais depuis peu des chercheurs italiens et suisses émettent l'hypothèse que le pinot noir est un arrière grand-parent du syrah.

Vin d'une belle couleur, possédant un bouquet très agréable, qui reste longtemps en bouche, se conservant quelquefois très longtemps suivant les crus.

Nous espérons réussir à faire un vin élégant et complexe même si sa culture reste difficile sous nos latitudes. Ce sera un de nos défis de viticulteur.

Arômes d'aubépine, banane, betterave, bois de santal, bruyère, cacao, café, cannelle, cassis, cerise, champignon, charbon, chocolat, coing, croûte de pain frais, cuir, datte, figue, fougère, fraise, fraise confiturée, framboise, fruit confit, fumée, genièvre, géranium, girofle, griotte, groseille, humus, jasmin, menthe, myrtille, mousse, mûre, musc, notes animales, noyau de cerise, oeillet, pain d'épice, pêche cuite, pétales de rose, pistache, pivoine, poivre, poivron, prune, prune mûre, poivre blanc, pruneau, rafles de raisin, raisin mûr, réglisse, réséda, résine de pin, rhubarbe, romarin, ronce, rose fanée, solvant, sous bois, sureau, terre mouillée, thé vert, truffe, vanille, venaison, viande grillée, violette...
Bref un panel très large qui se précisera avec notre terroir, la technique de vinification et les conditions climatiques.

pineau d'aunis (noir) (400)

Cépage traditionnel presque oublié et disparu. Il est originaire du sud-ouest de la France.

Il nous donnera un vin léger, peu tannique, peu coloré et pouvant avoir une couleur rubis avec une nuance de grenat. Il devrait être fruité, avec une bonne acidité. Il est rarement vinifié seul, associé le plus souvent à d'autres cépages, sauf en rosé et en gris.

Ce cépage exprime peut être toute la philosophie de notre projet. Une variété délaissée, peut-être un peu compliquée à travailler. Ses caractéristiques gustatives semblent réduites. À nous de travailler ce raisin, de travailler sur sa vinification pour en faire une belle surprise ! Peut-être un vin jaune...

Arômes espérés d'épices (clou de girofle, poivre noir...), fruits rouges (cassis, framboise, myrtilles...), pâte d'amande, pruneau, saveur de poivron vert, vanille...

gamay (noir) (300)

Cépage traditionnel typiquement bourguignon.

Il donnera un vin d'un beau rouge vif, intense, limpide et brillant. Il est revêtu de pourpre, de carmin, de cerise, de vermillon. Il peut aussi être grenat mais jamais très foncé. Il se pare souvent de reflets violets.

Cultiver un tel cépage en Ardenne sera un de nos défis !

Il possède une belle palette aromatique et pourrait créer de chouette moment de dégustation.

PARCELLE

4/ε

Superficie

40 ares

Exposition

Sud Ouest

Nbre de pieds

2000

Cépages

Hélios (625)

Rinot (275)

Johaniter (700)

Divona (200)

Chardonnay (200)



johaniter (blanc) (700)

Cépage interspécifique entre le riesling et *Seyve-Villard 12481* x pinot gris. On peut rencontrer ce cépage en Allemagne, en Suisse, au Pays bas et en France, il se développe relativement bien chez nous, il n'est pratiquement pas connu ailleurs.

Le vin rappellera quelque peu le goût du riesling, corsé, structuré, discrètement fruité, avec - en finale et lorsqu'il est jeune - une légère amertume. Nous le prédestinons pour notre production d'effervescent.

Arômes d'agrumes (citron vert, pamplemousse), amande amère, épices, fruits exotiques, pêche, pétales de rose, poire, pomme reinette...

chardonnay (blanc) (200)

Cépage traditionnel, très cultivé en Champagne et en Bourgogne.

Tout comme le pinot noir, nous avons envie d'avoir ce cépage au domaine. C'est un peu un incontournable. Nous connaissant, nous allons essayer de lui apporter une autre dimension et de le proposer de manière différente... À cogiter comme dirait l'autre !

Il peut donner un vin d'une grande finesse, bien équilibré, puissant, ample et avec un fort potentiel aromatique.

rinot (blanc) (275)

Cépage blanc d'origine tchèque. C'est une nouvelle sélection interspécifique entre Merzling et Villard Blanc x Pinot Gris. Le nom est dérivé de Pinot Gris.

Il peut donner des vins blancs jaune-vert, aromatiques, avec une note végétale.

divona (blanc) (200)

Cépage interspécifique entre le gamaret et le bronner. À noter que le divico est issu du même croisement.

Il donnera un vin de qualité, fruité, agréable à boire. Arômes de agrumes, bois, fruits exotiques, notes florales, notes minérales, vanille... tout un programme!

On a hâte de vinifier ce cépage et de le déguster avec vous!

helios (blanc) (625)

Cépage interspécifique entre le merzling et S.V. 12.481 x Müller-Thurgau. Quasiment inconnu en France, on le rencontre en Allemagne et au Luxembourg. C'est un vin blanc sec fruité, peu alcoolique, vif, souple, agréable à boire.

On l'imagine bien à votre table à l'heure de l'apéro !

Son arôme dominant rappelle les fleurs blanches.