



# Epitoma blanc 2022

<b>Dénomination</b>	<b>Production</b>	<b>Alcool</b>	<b>Cépages</b>
Douro	1'032 bouteilles	12%	Viosinho Verdelho Vielles vignes
<b>Altitude</b>	<b>Exposition</b>	<b>Sol</b>	
320m a 390m	Est	Schiste	

## Climat

Alors que nous nous attendions à ressentir l'impact du changement climatique en raison des conditions inhabituelles de 2021 - un été presque inexistant marqué par des températures basses et des précipitations en août et septembre - personne n'avait prévu que 2022 serait également une année extrême. Cette année a été sans précédent dans la région du Douro, sans aucune référence historique comparable. Dans le village de Pinhão, un point de référence de notre région, la température a atteint un pic de 47,5 °C le 14 juillet, ce qui en a fait l'été le plus chaud jamais enregistré, après un hiver exceptionnellement sec. Nous avons commencé les vendanges le 16 août, en particulier dans nos vignobles de raisin blanc, afin de préserver la fraîcheur et l'acidité des vins. Le millésime 2022 a présenté de nombreux défis et incertitudes, ce qui a entraîné une réduction de 40 % de la production par rapport au millésime précédent. Néanmoins, grâce à des efforts soutenus dans les vignobles et dans la cave, nous avons réussi à maintenir une excellente qualité dans nos vins.

## Viticulture

Traditionnellement, les vignes sont plantées en restanques ou 'patamares' en portugais, et le travail annuel combine des techniques manuelles et mécanisées avec l'utilisation d'outils et de tracteurs. Dans les parcelles de vieilles vignes, où les plants sont espacés de manière plus serrée, le travail est entièrement manuel et le sol est labouré à l'aide de chevaux et de charrues. La viticulture suit les normes internationalement reconnues établies par l'Organisation internationale de lutte biologique et intégrée (OILB) pour garantir l'application de pratiques agricoles durables.

## Vinification

Les raisins sont récoltés à la main dans des caisses de 20 kg. Les vendanges ayant lieu entre août et septembre, les températures de récolte peuvent atteindre des niveaux élevés. Les caisses de raisin sont placées dans une chambre froide avec inertisation à l'azote, où elles restent jusqu'au lendemain.

Les raisins sont soumis à un tri manuel rigoureux. Après un premier tri, les raisins sont égrappés (séparation des baies de la rafle), puis pressés à l'aide d'un pressoir pneumatique. Le moût obtenu est laissé dans une cuve inox pendant 24 à 48 heures à basse température, un processus de décantation où le froid permet aux sédiments de se déposer au fond de la cuve. Après décantation, le moût est transféré dans des fûts de chêne français neufs de 400 litres et la fermentation alcoolique commence avec l'ajout de levures sélectionnées. À la fin de la fermentation alcoolique, le vin est sulfité et élevé jusqu'à la mise en bouteille.

## Élevage

L'Epitoma est élevé pendant 9 mois en fûts de chêne français neufs de 400 litres avec bâtonnage sur lies.

