



*(Stéphanie et Olivier Ramé)*

*Feeling Different?*



# Les Dissidents



FEELING DISSIDENT?



# FEELING DISSIDENT ?

Résolument militantes, un peu anarchistes, « les dissidents » expriment sans contrainte ce que nous estimons être l'âme de la Maison Ventenac. Choisir nos meilleures parcelles conduites de la manière la plus naturelle qui soit, hiérarchiser nos sols pour mieux les définir, sélectionner et élaborer les vins comme bon nous semble, sans tenir compte des obligations légales et des techniques courantes. Ici, pas de maquillage : des élevages délicats effectués en jarres de 150 litres, 500 litres ou en foudres de 2000 litres. Ces jus sont sans concession, pointus, précis, directs. Un uppercut ...mais celui qui fait du bien! Celui qui réveille. Celui qui vous dit que tout n'est pas standardisé, que tout n'est pas uniforme mais bien unique.



Olivier Ramé







# Paul

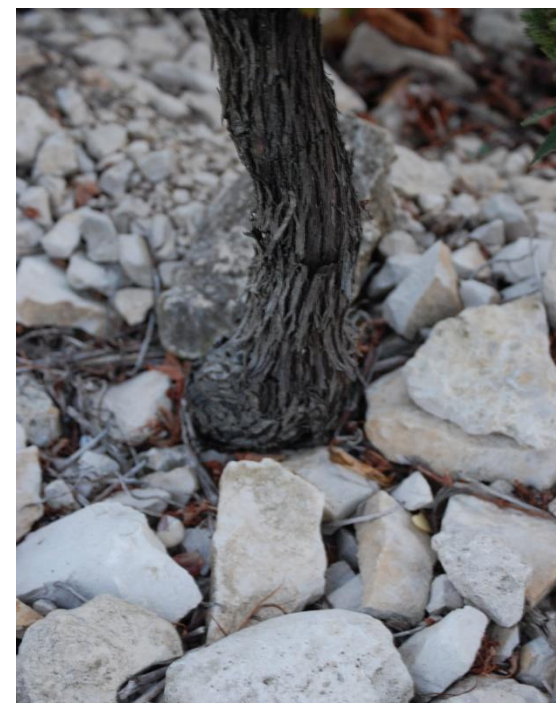
Bouteille N° 00966

« La cuvée Paul est une cuvée de tendresse : la tendresse d'un terroir pour la vigne qui pousse, la tendresse de la terre cuite pour le vin qui s'affine, la tendresse des parents pour l'enfant qui grandit »

Les parents de Paul

- Cabernet Franc 100%. Vin de France.
- Rendements moyen de 30 hectolitres / ha. Taille en guyot simple, calcaires blancs lacustres et argiles.
- Fermentation sans sulfite. Inoculation du milieu avec une levure non saccaromyces pour ne pas laisser développer les brettanomyces.
- Pigeages les premiers jours de cuvaison (cuves inox de 40 HL) puis remontages quotidiens jusqu'à 1020 de densité.
- Malolactique dans les cuves inox, soutirage, puis élevage en jarres de 150 litres pour 50% du volume et en foudre pour l'autre moitié.
- Filtration à plaque et mise en bouteille

Un vin tendu, frais, élégant. Beau jus précis, concentré mais très buvable, tout en équilibre. Grand potentiel de garde. Poivron vert grillé, menthe et cassis.





# Candide

Bouteille N° 00966

« Il faut cultiver notre jardin... »  
Ca tombe bien, le mien est grand.

*Un signeron solitaire*

- Chenin 100%. Vin de France.
- Rendement 35 HL / Ha.
- Mise en place des gouttes dans un foudre de 20HL. Pas de sulfitage et levures indigènes (pas de levurage), mais tout le process est opéré avec une bioprotection afin d'éviter une oxydation excessive et des déviations aromatiques.
- Fermentation en foudre à 18°C, puis blocage de la malo avec un léger sulfitage après soutirage.
- Elevage sur lies en foudres 4 mois.
- Produit en conversion vers l'agriculture biologique (millésime 2021 = 1er mill bio).

Chenin vif mais charnu. Minéral, floral, écorces d'agrumes et salinité.







# Cassandre

2020

« Mythe ou réalité ? Par son réchauffement, Dame Nature tend à nous priver de vins équilibrés. Alors en réponse, nous avons planté ce Vermentino, qui apporte la tension que nous recherchons. Et puis aussi, il faut bien le dire, parce que c'est rudement bon ! »

*Un lanceur d'alerte un poil à la bouche...*

- Vermentino 100%. Vin de France.
- Rendements 60 HL /ha
- Pressurage pneumatique et séparation des jus de gouttes.
- Fermentation en cuves inox à 18° C puis élevage sur lies en cuve inox 3mois.
- Filtration tangentielle et mise en bouteille.

## Notes de dégustation :

Un beau Vermentino apportant de la fraîcheur. Pêche blanche, tilleul, mandarine, l'attaque est tendue mais avec une belle sucrosité en milieu de bouche, sur la longueur.

