



VINS NUS

Myrtilles
du Trimoulet
23600 Boussac
Creuse France
www.vin-nu.fr



Depuis 6000 ans, l'homme accompagne une liane, la vigne, *Vitis vinifera* dans la grande Europe... En France, elle occupe 3% de la surface agricole et consomme 20% du tonnage de pesticides. Malgré cela, chaque année, elle est toujours malade. En culture bio, l'emploi de métaux lourds (cuivre et soufre) contre les maladies est loin d'être satisfaisant pour l'environnement, l'homme et le goût du vin.

Depuis le XIXe siècle, le puceron-phylloxera et les champignons mildiou, oïdium et black-rot détruisent la vigne européenne. D'autres Vitacées (aux Amériques ou en Asie) sont résistantes : *vitis rupestris*, *riparia*, *labrusca*, *rotundifolia*, *amurensis*... En les croisant avec nos vignes européennes, naissent des vignes hybrides, naturellement résistantes, produisant des fruits aux goûts merveilleux. J'ai délibérément choisi d'accompagner une vigne épanouie, qui ne souffre pas, résistante aux maladies et sans aucun traitement. Les terres vierges de la Creuse le permettent...

Je veux délibérément des vins sains, vivants, pas ennuyants, qui rendent joyeux sans rendre fou, décalés et étonnants ! Mes jus de raisins travaillent naturellement, protégés par le CO₂ de la fermentation et des températures encadrées, sans sulfite ajouté. Cette douzaine de cépages offre des possibilités d'itinéraire de vinification multiples et passionnantes : vendanges surmûres avec préservation de l'acidité, macérations pelliculaires, passerillages, pressurages directs ou fortes extractions ...

Je vous souhaite autant de plaisir dans le verre que j'en ai dans la vigne !

Geoffrey Estienne, janvier 2021



VIN NU



janvier 2021

ROUGE 2020



CUVEE 00
 Cépage identifié en 1840.
 Cueilli à 9.30% d'alcool
 potentiel puis passerillé et
 mûté. Egrappage 100%.
 Vin moelleux à la robe rouge
 girly. Arômes de cerises,
 de fraises puis de mûres.
 Quantité 72 bouteilles
 de 50 cl. Alc 20% vol. pH 3.69
 Sucre résiduel 22g/l.



ROUGE 2020



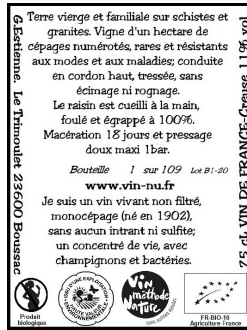
CUVEE 5 « le plus rare »
 Monocépage hybride entre vitis
 créé en 1906.
 Vin sec à robe violette profond.
 Arômes puissants de cassis puis de mûre,
 évoluant vers le cacao, les poivres et les
 épices.. Bouche ronde et douce, extrême-
 ment persistante et généreuse.
 Quantité 175 bouteilles de 75 cl.
 Alc 12% vol. pH 3.82



ROUGE 2020



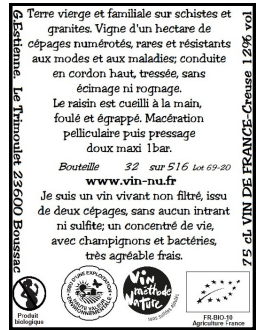
CUVEE 1 « le vin des années 30 »
 Monocépage hybride entre vitis créé en
 1902. Vin sec à robe pourpre sombre.
 Arômes de cerises noires, de la quets-
 che, une touche d'amandon, de cacao et
 d'épices.. Même léger, bouche ronde et
 douce, avec un fruit généreux et pur.
 Quantité 109 bouteilles de 75 cl.
 Alc 11% vol. pH 3.45



ORANGE 2020



CUVEE 69
 « aromatique agrumes – fruits exotiques »
 Assemblage de deux Vitis vinifera
 (descendants de cabernet de couleur rose
 et de muscat de couleur jaune).
 Vin sec à robe pêche orangée.
 Arômes d'agrumes, de pamplemousse, et
 fruits exotiques.
 Bouche ronde, acidulée et généreuse.
 Quantité 516 bouteilles de 75 cl.
 Alc 12% vol. pH 3.48



ROUGE 2020



CUVEE 23 « le plus léger »
 Assemblage de deux Vitis vinifera
 (descendants de cabernets).
 Vin sec à robe intense rouge rubis.
 Arômes de roses anciennes, cassis, no-
 tes de poivrons, champignons et épices..
 Vin très léger avec une bouche ronde
 et généreuse.
 Quantité 650 bouteilles de 75 cl.
 Alc 10% vol. pH 3.83



ORANGE 2020



CUVEE 7
 « une aromatique abricots - pommes »
 Monocépage créé par Albert Seibel dans
 les années 1920.
 Vin sec à robe pêche orangée.
 Arômes d'abricots évoluant vers la
 pomme compotée puis la pêche.
 Bouche légère, fraîche et minérale.
 Quantité 480 bouteilles de 75 cl.
 Alc 11% vol. pH 3.38



JAUNE-ORANGE 2020



CUVEE 4
 Cépage hybride entre vitis créé en 1869. Le raisin a des arômes
 puissants de fraises des bois
 et de litchi. Vin sec à demi sec
 jaune d'or qui évolue aromati-
 quement à l'ouverture sur plus
 d'une semaine. Arômes de
 fruits exotiques puis de miel
 de lierre, de tubéreuse.
 Quantité 320 bouteilles de 50 cl. Alc 12% vol. pH 3.35



ROUGE 2020



CUVEE V8 « le plus glou-glou »
 Assemblage de cépages :
 l'un est hybride entre vitis créé en 1911
 par Eugène Kùlmann, l'autre est un Vitis
 vinifera créé par Seyve-Villard dans les
 années 1930. Vin sec à robe pourpre
 profond. Arômes de framboises, tubéreuse
 et griotte avec une pointe de foin.
 Bouche ronde et légère. Quantité 1172
 bouteilles de 75 cl. Alc 12% vol. pH 3.69

