

TOUT

On vous dit tout...
sur Tout!



PAR LES VIGNERONS DE TUTIAC

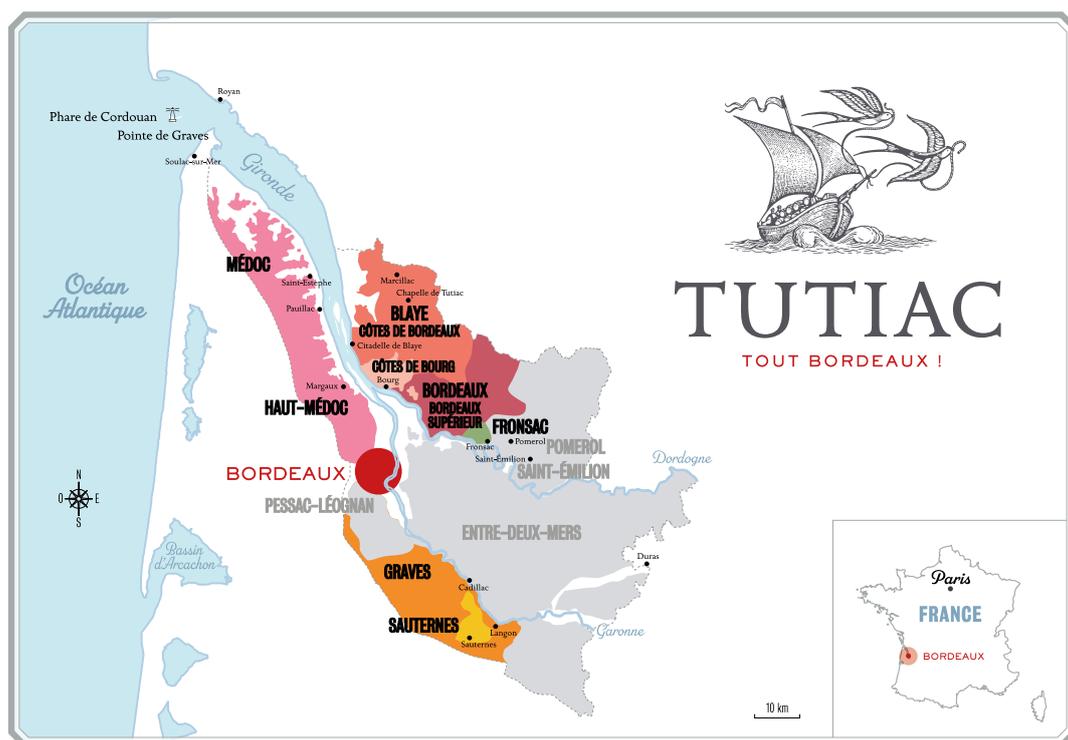


“Avec Tout, nous avons eu envie de révéler toute la complexité de nos terroirs du Bordelais, toutes leurs différences, toute leur élégance!”

— Stéphane Héraud, vigneron,
Président des vignerons de Tutiac

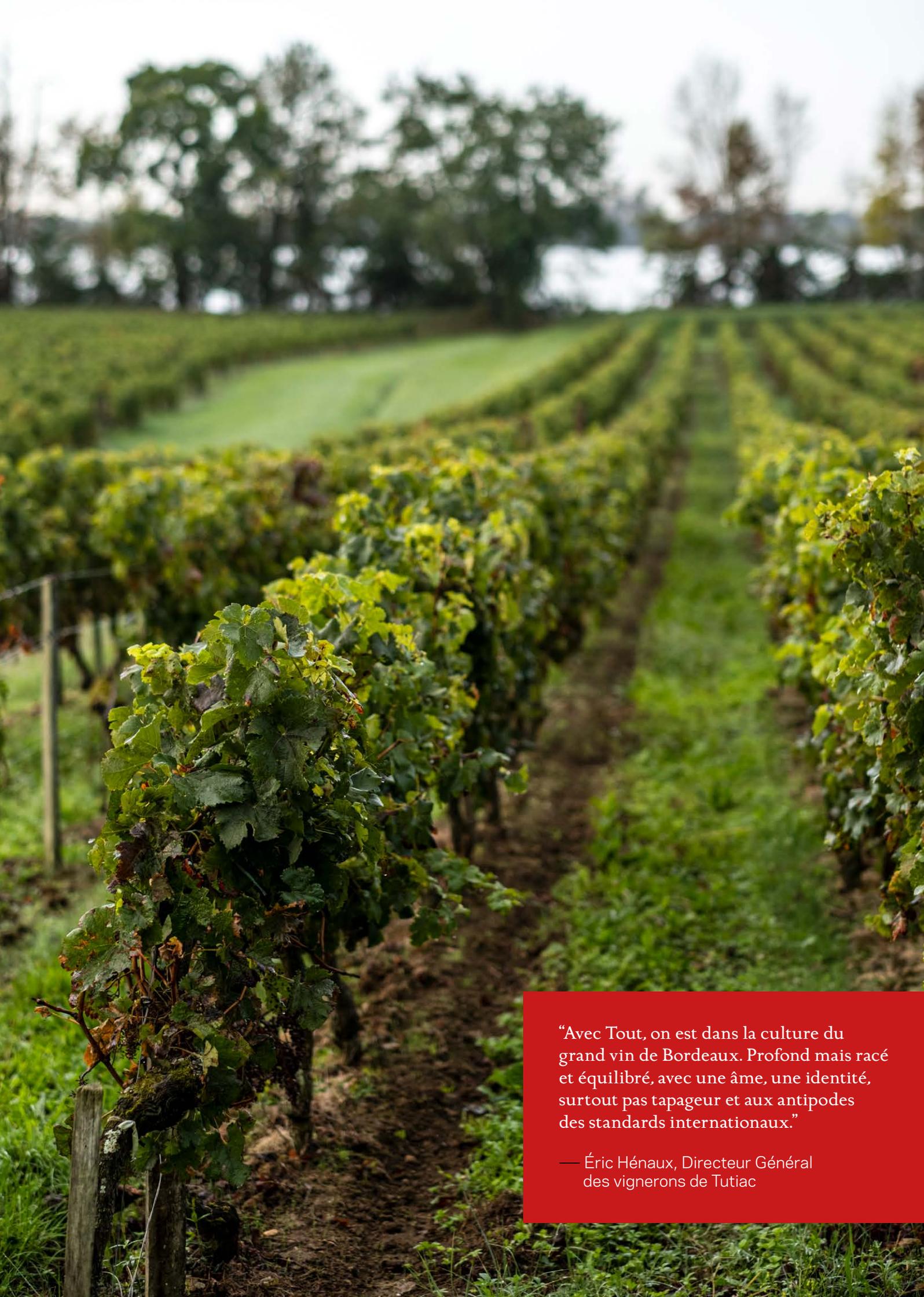
La gamme Tout de Tutiac est réservée au "circuit traditionnel" (cavistes et restauration).

Tout ! C'est tout Bordeaux ! Toute sa diversité, toute son élégance, toute sa sève... ce n'est pas pour rien que c'est un des plus beaux terroirs du monde ! Expression naturelle de terroirs choisis, rendements faibles, vinifications douces, élevages longs et soignés, gourmandise et équilibre...
goûtez Tout !



Une démarche qui prend naissance sur le terroir de Blaye (comme le vignoble de Bordeaux d'ailleurs, puisque la culture de la vigne aurait démarré là en Gironde !) mais qui a vocation à s'étendre sur toutes nos AOC dans les années à venir.

BLAYE BOURG FRONSAC GRAVES MÉDOC SAUTERNES



“Avec Tout, on est dans la culture du grand vin de Bordeaux. Profond mais racé et équilibré, avec une âme, une identité, surtout pas tapageur et aux antipodes des standards internationaux.”

— Éric Hénaux, Directeur Général des vigneron de Tutiac

AVEC TOUT, NOUS VOULONS NOUS DÉPASSER.

Une démarche soignée ultra-sélective à la vigne, un élevage fin en barriques avec une sélection experte du contenant. Servir la structure du vin sans masquer l'essence de ce qu'il est et de ce qu'il a à dire! Nous voulons montrer qu'une coopérative est capable de mettre en œuvre des sélections (terroir, cépages) et des pratiques culturelles et œnologiques dignes des plus grands et c'est un projet qui va grandir dans les années à venir: nous disposons de terroirs à haut potentiel qui ne demandent qu'à être révélés, de sélections massales de cépages originaux mais emblématiques (cabernet franc, malbec...), nous multiplions nos propres levures...

Cette attitude perfectionniste et jusqu'au-boutiste, comme dans les meilleurs crus classés des Graves, du Médoc, du Libournais et du Sauternais, est le moteur d'une équipe très motivée à l'idée de garantir aussi un rapport qualité prix optimal et unique au consommateur final.

Merci à Matthieu Cosse

Notre conseil, œnologue,
vigneron, fou de vin,
grand dégustateur...



Grâce à lui qui nous accompagne pour créer les vins de la gamme Tout, nous avons pu nous remettre en cause, de la vigne au verre, en nous posant de nouvelles questions et en expérimentant de nouvelles voies.

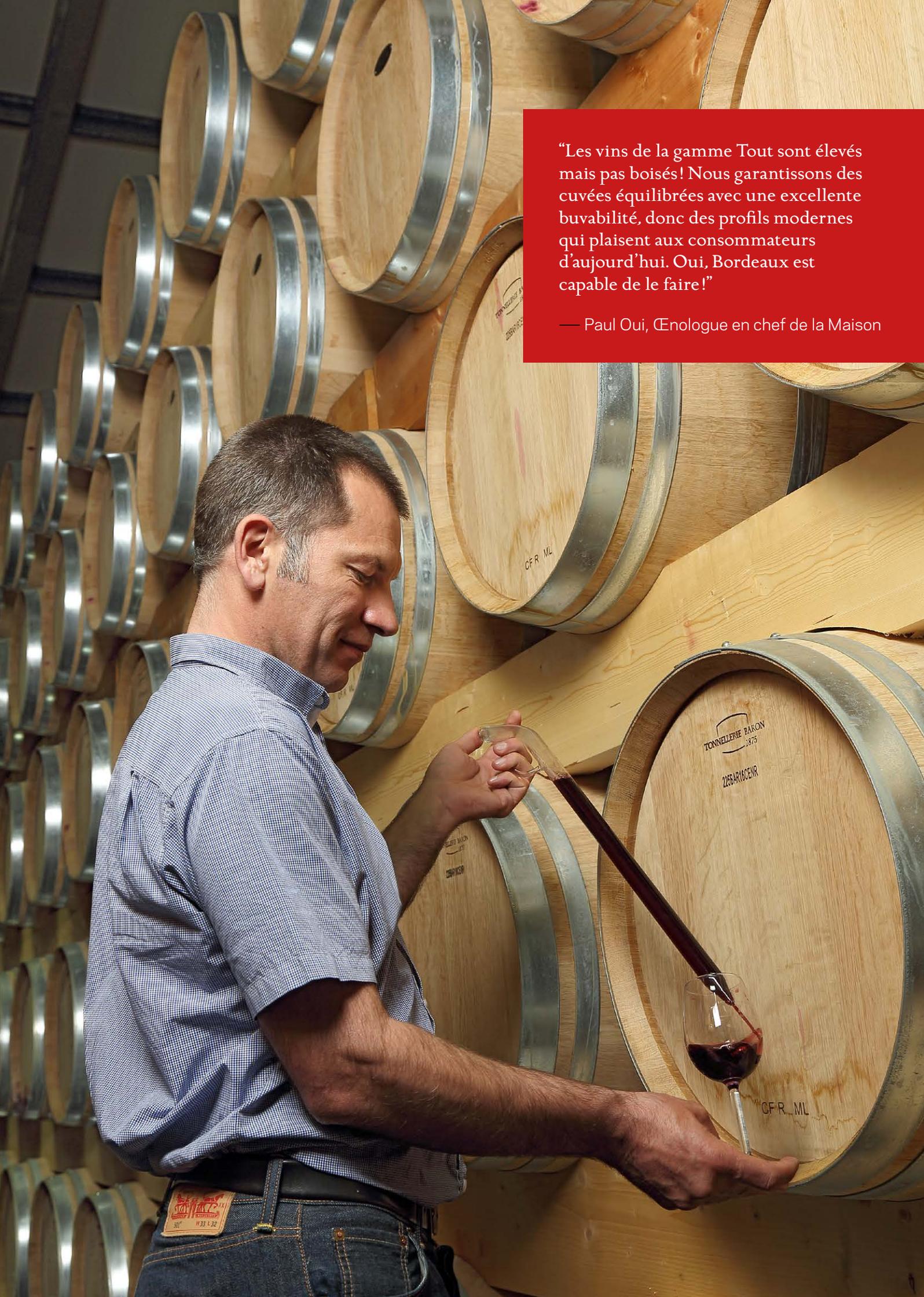




DANS LES VIGNES

- L'engagement d'une expertise forte en termes de "**sélection parcelle**" car nous savons que le vin se fait d'abord et avant tout à la vigne! Taille raisonnée, ébourgeonnage, effeuillage, vendange en vert, ramassage à maturité optimale des raisins... tout est mis en œuvre à la vigne pour amener au chai une vendange qui se veut être l'expression aboutie du terroir dont elle est issue. Terroir préalablement sélectionné pour son exceptionnelle potentialité viticole, comparable aux propriétés les plus prestigieuses et reconnues du vignoble bordelais.
- **Date de vendange optimale** après dégustation des baies à la parcelle.
- La vendange à **légère surmaturité**: un contrôle au plus proche pour déterminer le juste moment pour la récolte afin d'avoir une maturité phénolique et pas uniquement alcoolique (donc pas seulement le bon taux de sucre mais de tous les supports organoleptiques – tanins, anthocyanes...) pour une vraie expression de nos terroirs et pas uniquement des cépages, donc une identité forte et une grande richesse aromatique.
- La vendange est réalisée "**à la fraîche**", tôt le matin, afin de préserver au maximum le "fruit" du raisin et tout son potentiel d'expression.
- Les raisins, triés et dépourvus de végétaux, sont **acheminés au chai immédiatement** après la récolte.





“Les vins de la gamme Tout sont élevés mais pas boisés! Nous garantissons des cuvées équilibrées avec une excellente buvabilité, donc des profils modernes qui plaisent aux consommateurs d’aujourd’hui. Oui, Bordeaux est capable de le faire!”

— Paul Oui, Œnologue en chef de la Maison

AU CHAI

Pendant la vinification, tout est mis en œuvre à nouveau pour privilégier le fruit, éviter une extraction trop poussée des tanins et mettre en avant les terroirs.

VINS ROUGES

Pour les rouges, la vinification est gérée à la parcelle (1 cuve = 1 parcelle) pour les travailler chacune de façon optimale. Nous sommes sur des vinifications sans surextraction, pour une expression naturelle du terroir en préservant l'équilibre et la complexité des cépages, pour réaliser des vins gourmands, aromatiques, complexes mais pas tapageurs. Macération préfermentaire à froid (10 °C) de 72 heures avec un léger mouillage du chapeau de marc, ensemencement avec des levures "maison", températures de fermentation contrôlées à 24/26 °C, délestages complets durant la phase active de la fermentation alcoolique puis remontages quotidiens de petits volumes, cuvaison post-fermentaire maîtrisée avec maintien de la température de la cuve à 26 °C et dégustation quotidienne des différentes cuves.

Ceci permet de décider de la date optimale d'écoulage, au moment où le jus aura acquis toute la structure tannique désirée, dans le meilleur équilibre, sans dureté mais au contraire avec un maximum de velouté et d'expression de fruit dans la texture, dans la culture du grand vin de Bordeaux.

L'élevage suit les mêmes règles, la même philosophie. Il sera ainsi pratiqué, sur une période assez longue, jusqu'à 18 mois, afin de polymériser au mieux la matière, avec un "tanin" fondu et une texture ronde et suave, et en même temps laisser le temps au "terroir" de revenir et de s'exprimer dans le vin. On réalise un vin d'expression de "cru", pas un vin de cépage et un vin qui va au-delà de la simple notion d'AOP. Le vin doit être équilibré et la finale expressive longue et sans maquillage.

On utilisera ainsi des barriques de plusieurs vins afin de préserver l'intégrité du vin, sa fraîcheur aromatique sans le dominer ou le boiser outrageusement, pour l'alourdir, l'aplatir ou le sécher et nuire au "naturel d'expression".

VINS BLANCS

Pour les blancs, nous cherchons à révéler les précurseurs aromatiques thiols et à les préserver de l'oxydation, ce qui nécessite du matériel récent et performant et une bonne maîtrise et expertise des équipes du chai. Toutes les opérations (pressurage, pompage, transferts, préparation et embouteillage) se font sous gaz neutre. Assemblage de moûts issus de pressurage direct et de moûts stabulés à froid 8 jours à 2 °C (avec 4 remises en suspension quotidiennes), débouillage statique, fermentation et élevage sur lies fines en barriques neuves de 225 litres de chêne français (Centre France) de tonneliers bourguignon et bordelais avec des chauffes moyennes. Pendant l'élevage, 3 bâtonnages hebdomadaires jusqu'en décembre puis 1 bâtonnage par semaine. Le soutirage des barriques est réalisé au mois d'avril et la mise en bouteilles au mois de mai.

Nos vins sont non collés et non filtrés afin de respecter le terroir et de conserver toute leur authenticité, leur texture et leur richesse aromatique.

TOUT

GRAND VIN DE BORDEAUX

ANQUI

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

ROUGE 2018

Anqui? En bordeluche (“patois” bordelais),
une manière fleurie de ponctuer ses phrases!

Un vin des plus “sévoux” ou comment,
avec du merlot (surtout) et du cabernet sauvignon à point
nourris dans l’argile, faire un vin profond,
qui se boit tendrement, avec une belle sucrosité!



Tout !
C'est tout Bordeaux !
Toute sa diversité,
toute son élégance,
toute sa sève...
ce n'est pas pour rien
que c'est un des plus
beaux terroirs
du monde !

**Expression
naturelle de
terroirs choisis,
rendements
faibles,
vinifications
douces,
élevages longs
et soignés,
gourmandise
et équilibre...
goûtez Tout !**

PAR LES
VIGNERONS
DE TUTIAC





CÉPAGES

85 % merlot, 15 % cabernet sauvignon

ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

Communes de Générac et Mazion

SOLS

Sols profonds et argileux sur toute la hauteur du profil, avec l'apparition dès la surface de larges fentes de retrait en été. La vigne exploite ces fissures verticales profondes pour explorer le sous-sol en y développant de nouvelles racines. À l'état humide, en hiver notamment, le gonflement des argiles provoque la fermeture de la macroporosité et la destruction de ces racines, quand la structure redevient plus massive. Ainsi, l'architecture racinaire de chaque pied de vigne est maintenue dans un mouvement permanent entre contrainte et reconstruction.

Cette dynamique permet l'installation régulière d'une contrainte hydrique modérée, précoce et progressive dès la véraison, favorable au gros potentiel œnologique des raisins.

CULTURE

Taille raisonnée, ébourgeonnage, effeuillage, vendange en vert. Hauteur de feuillage importante, qui amène une consommation plus rapide de la réserve hydrique du sol par évapotranspiration et assure un rapport feuille/fruit permettant d'assurer de belles concentrations et une forte extractibilité. Ramassage à maturité optimale des raisins (en légère surmaturité), tôt le matin, afin de préserver au maximum le "fruit" du raisin et tout son potentiel d'expression.

RENDEMENT

45 hl/ha

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification à la parcelle (1 cuve = 1 parcelle), macération préfermentaire à froid (10 °C) de 72 heures, cuvaision de 17 jours à 26 °C avec remontages quotidiens, fermentation malolactique "rapide" (en barrique pour le cabernet), entonnage précoce des lots en novembre dans des barriques de 2 et 3 vins (élevage de 12 mois).

NOTES DE DÉGUSTATION

Belle couleur rubis aux franges bleutées. Nez pur et intense de fruits avec de la cerise noire, de la mûre et du cassis, des notes boisées discrètes, de vanille et de brioche. L'attaque en bouche est ronde, délivre beaucoup de sucrosité, révèle des tanins fondus, veloutés et sans aspérités. La texture est juteuse. La finale est puissante et longue sur les fruits mûrs. Un vin gourmand au(x) plaisir(s) immédiat(s).

ACCORDS GOURMANDS

Entrecôte, magret de canard, tartare et carpaccio de bœuf, lamproie à la bordelaise, terrines campagnardes, pommes de terre frites à la graisse de canard, poêlée de cèpes en persillade, cèpes à la bordelaise.

ANQUI

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

ROUGE 2018

VITICULTEURS

Christian et Yoan Mariochaud



Stéphane Héraud
(Président des Vignerons de Tutiac)



Vin non collé et non filtré pour conserver son profil gustatif et sa texture intègres.

Production
50 000 cols

**Prix de vente consommateur
conseillé chez un caviste**

TOUT de Tutiac, Anqui,
AOC Blaye Côtes de Bordeaux, rouge 2018
10 € TTC

www.tout.vin

TOUT

GRAND VIN DE BORDEAUX

ROUPIT

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

ROUGE 2018

Roupit? En bordeluche (“patois” bordelais),
c’est un petit oiseau, le rouge-gorge,
reconnaisable à son poitrail de couleur rouge!

Un vin des plus “séveux”, un hommage au petit verdot
qui apporte beaucoup de fraîcheur au merlot,
qui aiment tous deux ces sols calcaires
blottis sous les graves et les galets.



Tout !
C'est tout Bordeaux !
Toute sa diversité,
toute son élégance,
toute sa sève...
ce n'est pas pour rien
que c'est un des plus
beaux terroirs
du monde !
**Expression
naturelle de
terroirs choisis,
rendements
faibles,
vinifications
douces,
élevages longs
et soignés,
gourmandise
et équilibre...
goûtez Tout !**

PAR LES
VIGNERONS
DE TUTIAC





CÉPAGES

85 % merlot, 15 % petit verdot

ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

Communes d'Eyrans et de Cartelègue

SOLS

Un calcosol profond à texture grossière, parcouru de galets roulés et recouvert d'un lit de graves à sa surface. Le sol est ainsi vite réchauffé et propose une jolie précocité.

Il est aussi porté par une dalle calcaire dure et légèrement discontinue, qui apparaît à 2 mètres de profondeur.

Cette barrière mécanique limite la profondeur d'exploration racinaire et permet la mise en œuvre d'une contrainte hydrique modérée et progressive, depuis la véraison et durant toute la maturation. Ce contexte cultural favorise la réduction de la taille des baies, augmentant la synthèse des composés phénoliques et la concentration en anthocyanes. Les peaux épaisses et colorées sont tanniques autant que parfumées.

CULTURE

Taille raisonnée, ébourgeonnage, effeuillage, vendange en vert. Hauteur de feuillage importante, qui amène une consommation plus rapide de la réserve hydrique du sol par évapotranspiration et assure un rapport feuille/fruit permettant d'assurer de belles concentrations et une forte extractibilité. Ramassage à maturité optimale des raisins (en légère surmaturité), tôt le matin, afin de préserver au maximum le "fruit" du raisin et tout son potentiel d'expression.

RENDEMENT

45 hl/ha

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification à la parcelle (1 cuve = 1 parcelle), macération préfermentaire à froid (10 °C) de 72 heures, cuvaision de 24 jours à 26 °C avec remontages quotidiens, fermentation malolactique "rapide", entonnage précoce des lots en novembre dans des barriques de 2 et 3 vins (élevage de 15 mois).

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rubis profond et dense. Nez complexe de fruits rouges compotés, de réglisse et d'épices associés aux notes boisées rappelant le menthol et le moka.

En bouche, l'attaque est ample et généreuse avec de la chair et de la concentration puis délivre des tanins fins et racés, la bouche est bien équilibrée avec une certaine fraîcheur. On retrouve un bouquet subtil de fruits rouges et de garrigue. La persistance aromatique se prolonge sur des arômes de fruits mûrs. Un vin tout en nuance et subtilité.

ACCORDS GOURMANDS

Gibier mariné ou grillé, entrecôte, magret de canard, tartare et carpaccio de bœuf, lamproie à la bordelaise, terrines campagnardes ou de caractère, pommes de terre frites à la graisse de canard, poêlée de cèpes en persillade, cèpes à la bordelaise.

ROUPIT

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

ROUGE 2018

VITICULTEURS

Murielle Marchand



Laurent Mauvillain



Vin non collé et non filtré pour conserver son profil gustatif et sa texture intègres.

Production
34 000 cols

**Prix de vente consommateur
conseillé chez un caviste**

TOUT de Tutiac, Roupit,
AOC Blaye Côtes de Bordeaux, rouge 2018
12 € TTC

www.tout.vin

TOUT

GRAND VIN DE BORDEAUX

LE DARON

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

ROUGE 2018

Le Daron? En bordeluche (“patois” bordelais),
c'est le patron, le père, le chef quoi!

Un vin des plus “séveux”, un hommage au malbec
qui apporte beaucoup de fraîcheur au merlot,
qui ici s'épanouissent dans des sols argileux
sur le plateau calcaire à astéries.



Tout !
C'est tout Bordeaux !
Toute sa diversité,
toute son élégance,
toute sa sève...
ce n'est pas pour rien
que c'est un des plus
beaux terroirs
du monde !
**Expression
naturelle de
terroirs choisis,
rendements
faibles,
vinifications
douces,
élevages longs
et soignés,
gourmandise
et équilibre...
goûtez Tout !**

PAR LES
VIGNERONS
DE TUTIAC





CÉPAGES

85 % merlot, 15 % malbec
et une "touche" de cabernet franc

ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

Commune d'Anglade

SOLS

Ce sont des calcosols argileux précoces, peu épais, portés par une dalle de calcaire à astéries affleurante à moins de 50 cm. Cette dalle calcaire, dure et discontinue, limite très largement le volume d'exploration racinaire de la vigne et entraîne une contrainte hydrique précoce. Les racines de la vigne doivent passer entre les fissures de la dalle calcaire pour trouver une alimentation hydrique qui restera toujours peu abondante mais régulière. Ces sols proposent ainsi une contrainte hydrique précoce et continue, qui précède la véraison et dure jusqu'à la plus grande des maturités. Elle permet la formation de petites baies à peaux très épaisses et surconcentrées en tanins et en anthocyanes.

CULTURE

Taille raisonnée, ébourgeonnage, effeuillage, vendange en vert. Hauteur de feuillage importante, qui amène une consommation plus rapide de la réserve hydrique du sol par évapotranspiration et assure un rapport feuille/fruit permettant d'assurer de belles concentrations et une forte extractibilité. Ramassage à maturité optimale des raisins (en légère surmaturité), tôt le matin, afin de préserver au maximum le "fruit" du raisin et tout son potentiel d'expression.

RENDEMENT

35 hl/ha

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification à la parcelle (1 cuve = 1 parcelle), macération préfermentaire à froid (10 °C) de 72 heures, cuvaison longue de 31 jours à 26 °C avec remontages quotidiens, fermentation malolactique "rapide", entonnage précoce des lots en novembre dans des barriques de 2 et 3 vins (élevage de 18 mois).

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe grenat aux reflets violets brillants. Nez droit et élégant aux arômes boisés avec des notes vanillées, toastées et de cacao puis le fruit se révèle avec du cassis et autres petits fruits rouges. Très belle tenue en bouche avec une attaque ronde et énormément de volume. Le milieu de bouche est puissant, dense et structuré autour de tanins surmûris, avec un bouquet sur le tabac blond et des notes d'eucalyptus. Très persistant. Un vin riche et généreux. Mérite un carafage au moment du service. Beau potentiel de garde.

ACCORDS GOURMANDS

Gibier mariné ou grillé, entrecôte, magret de canard, lamproie à la bordelaise, axoa de veau, terrines campagnardes ou de caractère, pommes de terre frites à la graisse de canard, poêlée de cèpes en persillade, cèpes à la bordelaise, desserts chocolats, mi-cuit au chocolat.

LE DARON

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

ROUGE 2018

VITICULTEURS

Céline Martineau



Hervé Cwiklinski



Vin non collé et non filtré pour conserver son profil gustatif et sa texture intègres.

Production
18 000 cols

**Prix de vente consommateur
conseillé chez un caviste**

TOUT de Tutiac, Le Daron,
AOC Blaye Côtes de Bordeaux, rouge 2018
15 € TTC

www.tout.vin

TOUT

GRAND VIN DE BORDEAUX

ADICHATS

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

BLANC 2019

En bordeluche (“patois” bordelais), Adichats (ou adishatz)
est une expression utilisée pour saluer
en remplacement d’un bonjour ou d’un au revoir.

Chez nous, au cœur du Blayais, et depuis belle lurette,
on a toujours aimé faire des vins de sauvignon vifs,
offrant beaucoup de fraîcheur et de chair,
parfumés et fringants.



Tout !
C'est tout Bordeaux !
Toute sa diversité,
toute son élégance,
toute sa sève...
ce n'est pas pour rien
que c'est un des plus
beaux terroirs
du monde !
**Expression
naturelle de
terroirs choisis,
rendements
faibles,
vinifications
douces,
élevages longs
et soignés,
gourmandise
et équilibre...
goûtez Tout !**

PAR LES
VIGNERONS
DE TUTIAC





CÉPAGE

100 % sauvignon blanc

ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

Commune de Saint-Palais

SOLS

Parcelles situées sur un haut plateau surplombant l'estuaire, avec de belles expositions et des vents très présents.

Les sols sablo-argileux profonds, cimentés par les argiles en agrégats nets, proposent une belle macroporosité sur toute la hauteur du sol.

Cette organisation aérée des agrégats permet un drainage optimal de l'eau et une bonne circulation de l'air, favorables à une vie du sol dynamique et favorisant aussi de bonnes conditions de minéralisation de la matière organique. Le sol assure ainsi une nutrition optimale de la vigne.

L'alimentation hydrique peu limitante favorise la photosynthèse et l'accumulation des sucres, tout comme la synthèse intense des précurseurs d'arômes.

CULTURE

Taille raisonnée, ébourgeonnage, effeuillage, vendange en vert, ramassage à maturité optimale des raisins tôt le matin, afin de préserver au maximum le "fruit" du raisin et tout son potentiel d'expression.

RENDEMENT

50 hl/ha

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Assemblage de moût issu de pressurage direct et de moût stabulé à froid 8 jours à 2 °C (avec 4 remises en suspension quotidiennes), débourbage statique, entonnage les 11 et 19 septembre, fermentation et élevage de 7 mois sur lies fines en barriques neuves de 225 litres de chêne français (Centre France) de tonneliers bourguignon et bordelais avec des chauffes moyennes. Pendant l'élevage, 3 bâtonnages hebdomadaires jusqu'en décembre, puis 1 bâtonnage par semaine. Soutirage des barriques en avril, mise en bouteilles en mai.

NOTES DE DÉGUSTATION

Belle robe pâle aux reflets vert anis. Au nez des arômes de genêt, d'agrumes (citron) avec une dimension minérale et des notes de vanille et de brioche apportées par l'élevage en fût. Très bel équilibre en bouche avec de la fraîcheur, un beau volume et de la chair. La puissance aromatique est dominée par les agrumes (zeste de pamplemousse) et un boisé fondu. Très belle persistance aromatique.

ACCORDS GOURMANDS

Huîtres, asperges blanches du Blayais et leur mousseline aux herbes, saumon grillé, volaille en sauce, noix de Saint-Jacques, ris de veau, côte de veau.

ADICHATS

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

BLANC 2019

VITICULTEURS

Jérôme Marchand



Audrey Chaintrier



Vin non collé et non filtré pour conserver son profil gustatif et sa texture intègres.

Production
20 000 cols

**Prix de vente consommateur
conseillé chez un caviste**

TOUT de Tutiac, Adichats,
AOC Blaye Côtes de Bordeaux, blanc 2019
10 € TTC

www.tout.vin

FOCUS SOLS

ANQUI

Sol profond et argileux, qui se craquelle en été pour laisser plonger les racines en saison sèche. Avec la pluie, les craquelures se referment et limitent le développement racinaire.

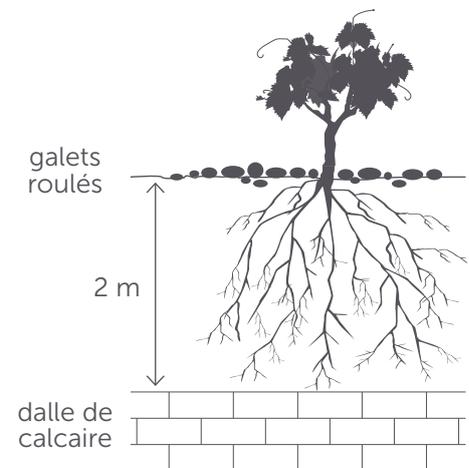
Ce sous-sol permet une contrainte hydrique modérée et constante donc un bon développement des baies et une belle richesse aromatique.



ROUPIT

Sous-sol porté par une dalle calcaire à 2 mètres de profondeur, impliquant une contrainte hydrique progressive durant la maturité.

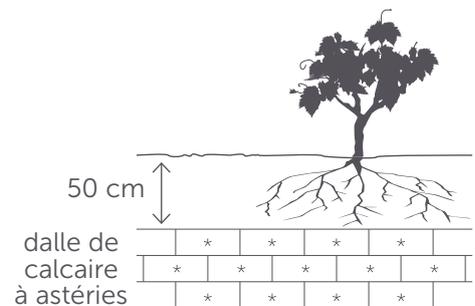
On retrouve beaucoup de galets roulés en surface, typiques dans la région des Graves, qui emmagasinent la chaleur de la journée pour la réfléchir en début de nuit. Ils permettent aux raisins de continuer à mûrir lentement durant cette période. Ce sous-sol nous permet d'obtenir des raisins à la peau épaisse et concentrés.



LE DARON

Les parcelles reposent sur une dalle quasiment affleurante de calcaire à astéries (riches en fossiles), bloquant le développement des racines.

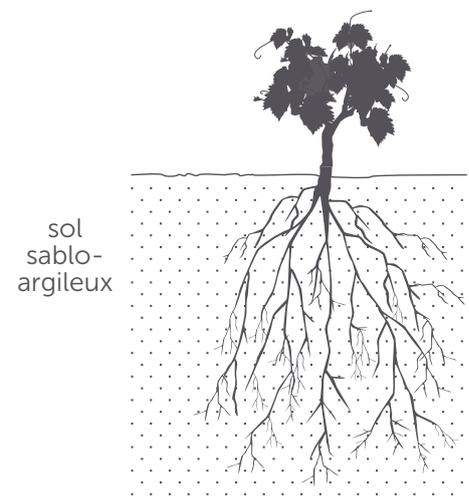
Ce sous-sol, que l'on retrouve sur le vignoble de Saint-Émilion, implique une contrainte hydrique forte et précoce, aboutissant à de petites baies, surconcentrées.



ADICHATS

Le terroir sablo-argileux est poreux et drainant, permettant une bonne alimentation hydrique et une vie microbienne riche favorisant les échanges.

Ces conditions permettent le bon développement foliaire du cep, ce qui est primordial pour obtenir des blancs aromatiques et de la sucrosité.



LEXIQUE

Anthocyanes

Pigments du raisin situés dans la pellicule des grains, aux propriétés antioxydantes, qui donnent, lors de la cuvaison, leur couleur aux vins rouges.

Barriques de chauffe moyenne

Le choix de ce type de chauffe (bousinage) apporte au vin des notes plus gourmandes (vanille, brioche).

Barriques de plusieurs vins

Barriques qui ont déjà accueilli des vins sur des millésimes précédents, ce qui permet de limiter l'élevage trop marqué, d'affiner les tanins et de sublimer le fruit.

Délestage (vins rouges)

Technique qui consiste à vider entièrement la cuve de son jus et à le réintroduire progressivement sur le chapeau de marc, afin de libérer en douceur l'intégralité des composés phénoliques.

Débouillage statique

Étape de clarification des moûts visant à séparer les matières en suspension par simple décantation, grâce au froid.

Écoulage

Procédé marquant la fin de la macération, qui consiste à séparer délicatement le vin de goutte du chapeau de marc, pour préserver la qualité du vin.

Entonnage

Mise en barriques du vin.

Fermentation malolactique "rapide"

Permet de préserver le niveau qualitatif du vin en maîtrisant la fermentation et en évitant le phénomène d'oxydation.

Levures "maison"

Les cuves sélectionnées sontensemencées en levures (pour déclencher la fermentation alcoolique) issues de nos propres multiplications cellulaires. Une méthode développée depuis 2017 par les vigneron de Tutiac qui garantit la qualité et la maîtrise complète des fermentations.

Macération préfermentaire à froid

Maintien des raisins rouges à basse température durant 48 heures avant la fermentation alcoolique, ce qui vise à extraire la couleur de la pellicule et à augmenter le potentiel aromatique.

Moûts stabulés à froid (vins blancs)

Permet de favoriser les échanges entre le jus et les fines matières solides du raisin pour obtenir des vins plus aromatiques, plus gras et plus longs en bouche.

Opérations sous gaz neutre

L'azote limite l'oxydation des blancs en supprimant l'oxygène en contact avec le vin, pour préserver toute sa fraîcheur.

Polymériser au mieux la matière

Interaction et combinaison des anthocyanes avec les tanins, afin de les assouplir et stabiliser la couleur.

Pressurage direct (vins blancs)

Réalisé rapidement pour limiter le contact avec les pellicules (qui apporterait de l'amertume) et éviter l'oxydation des jus.

Sélections massales

Pieds de vigne multipliés à partir d'une parcelle qualitative afin de pérenniser son patrimoine et ainsi préserver l'authenticité d'un cépage. Cette sélection s'oppose à la sélection clonale.

Vinification sans surextraction

Travail dans le respect du fruit pour en extraire uniquement la matière mûre, sans aller puiser dans les parties plus "vertes" du fruit, en limitant les travaux de remontage afin de garder des tanins souples donnant des vins fins et élégants.

Vins non collés et non filtrés

Le collage et la filtration sont des opérations de clarification du vin avant sa mise en bouteille. Dans la gamme Tout, les élevages favorisant le dépôt naturel des éléments solides et la bonne intégration des tanins font que ces opérations correctives ne sont pas nécessaire. Ces types de vin peuvent laisser apparaître un léger dépôt au fil du temps.

TOUT

Une collection exclusive
réservée au circuit traditionnel



PAR LES VIGNERONS DE TUTIAC

Tutiac - La Cafourche - Marcillac - 33860 Val-de-Livenne - France - +33 (0)5 57 32 48 33 - contact@tutiac.com

www.tout.vin

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - CONSOMMER AVEC MODÉRATION