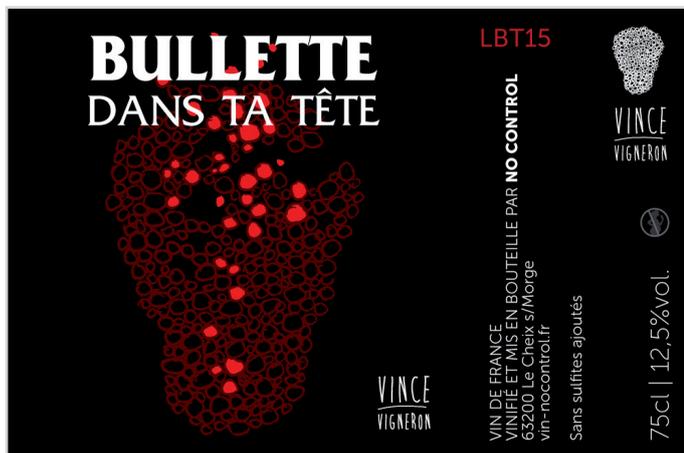


Domaine
NO CONTROL

Vincent MARIE - Vigneron

-
FICHES TECHNIQUES
-

vin-nocontrol.fr



BULLETTE DANS TA TÊTE

- Rosé Pétillant -

Tout simplement un hommage pour un des groupes qui a révolutionné la musique et le rock par un style puissant et décapant : Rage Against The Machine. Notamment une chanson sur leur tout premier album «Bullet in the head».

Parcelle

Située à Volvic, Sable granitique et Scories basaltiques.

Cépage

Gamay en majorité.

Age des vignes

Entre 80 et 110 ans pour les vignes sur les scories et 40 ans pour les gamays sur les sables granitiques.

Altitude

500 m.

Orientation

Sud-Est.

Vendanges

Manuelles en caissette de 18 kg.

Rendement

30 hl/ha.

Vinification

Pressurage direct, débourbage, fermentation et élevage en cuve inox. Sans aucun intrant œnologique.

Elevage

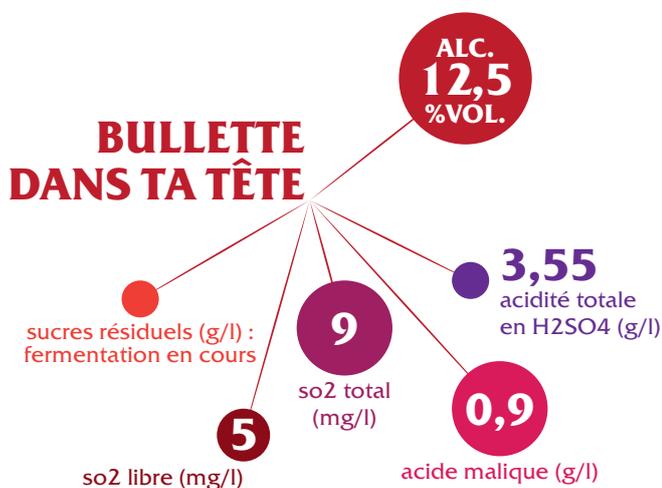
Prise de mousse spontanée, élevage sur lie en bt 6 mois minimum.

Mise en bouteille

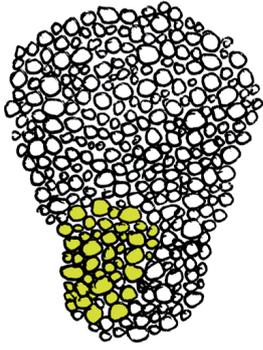
Sans filtration et sans ajout de sulfite.

Dégustation

Température idéale : 10° C.



LES CROSSES



VINCE
VIGNERON

LLC15

VIN DE FRANCE
VINIFIÉ ET MIS EN BOUTEILLE PAR NO CONTROL
63200 Le Cheix s/Morge
vin-nocontrol.fr

Sans sulfites ajoutés



VINCE
VIGNERON



75cl | 13,5%vol.

LES CROSSES

- Blanc -

Il s'agit de l'ancien nom de la parcelle cadastrale. Le nom d'une parcelle cadastrale n'est jamais innocent. Les crosses car il y a, sur cette parcelle, de la prêle des champs qui pousse et quand elle devient grande, elle se courbe en son sommet pour ressembler à une crose d'archevêque.

Parcelle

Située à Volvic. Sol sables feldspathiques.

Cépage

Chardonnay

Age des vignes

15 ans

Altitude

420 m

Orientation

Sud

Vendanges

Manuelles en caisse de 18 kg

Rendement

45 hl/ha

Vinification

Pressurage direct, débourage, fermentation et élevage en cuve inox. Sans aucun intrant œnologique.

Elevage

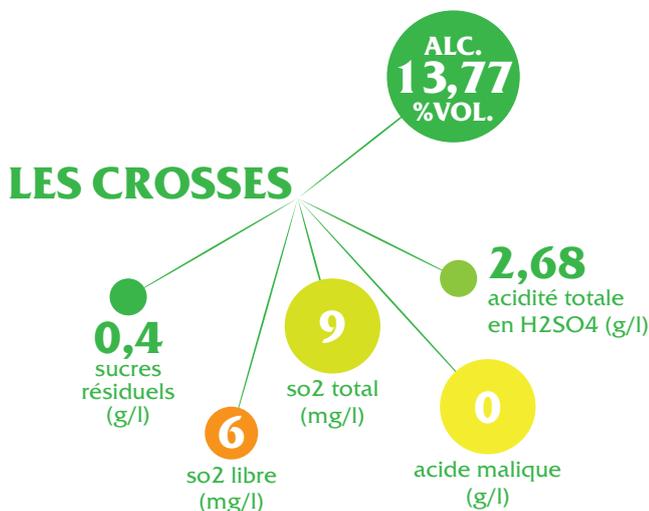
Cuve inox 6 mois

Mise en bouteille

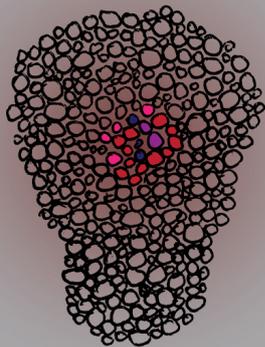
Sans filtration et sans ajout de sulfite

Dégustation

A une température de 10° C



MAGMA ROCK



VINCE
VIGNERON

LMR15

VIN DE FRANCE
VINIFIÉ ET MIS EN BOUTEILLE PAR NO CONTROL
63200 Le Cheix s/Morge
vin-nocontrol.fr

Sans sulfites ajoutés



VINCE
VIGNERON



75cl | 12%vol.

MAGMA ROCK

- Rouge -

La roche mère de la parcelle de beauregard vendon est en granite. Le granite étant une roche magmatique plutonique, vous avez donc tout compris !

Parcelle

Située à Beauregard Vendon, Sol Granitique.

Cépage

Gamay

Age des vignes

25 ans

Altitude

430 m

Orientation

Est

Vendanges

Manuelles en caissette de 18 kg

Rendement

45 hl/ha

Vinification

Grappes entières en cuve tronconique bois, pigeage journalier pendant 12 jours. Décuvage, pressurage et assemblage jus de goutte et jus de presse. Sans aucun intrant œnologique.

Elevage

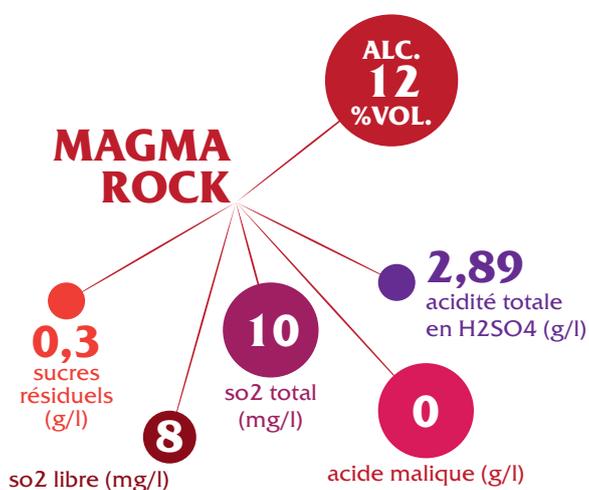
En cuve fibre de 23 hl

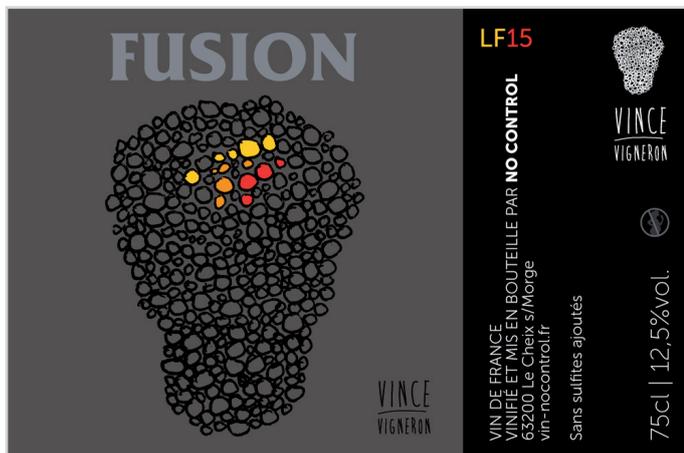
Mise en bouteille

Sans filtration et sans ajout de sulfite

Dégustation

Carafage conseillé, température 14° C.





FUSION

- Rouge -

Cette cuvée porte le nom d'un style musical que j'apprécie tout particulièrement pour son mélange de hip-hop et de rock puissant. Mes groupes favoris : Rage Against The Machine (évidemment), Faith No More, Suicidal Tendencies, Body Count. En ce qui concerne le vin, c'est ici la fusion entre le Gamay dit d'Auvergne et le Gamay dit du beaujolais et entre 2 types de vinification.

Parcelle

Située à Volvic. Sol sables feldspathiques

Cépage

Gamay

Age des vignes

De 15 à 110 ans

Altitude

420 m

Orientation

Sud

Vendanges

Manuelles en caissette de 18 kg

Rendement

40 hl/ha

Vinification

Grappes entières en cuve fibres. Première cuve : foulage pour faire de la place et macération grappes entières dans le jus. Deuxième cuve : macération carbonique. Décuvage, pressurage et assemblage des 2 cuves et des jus de goutte et jus de presse. Temps de macération : 3 semaines. Sans aucun intrant œnologique.

Elevage

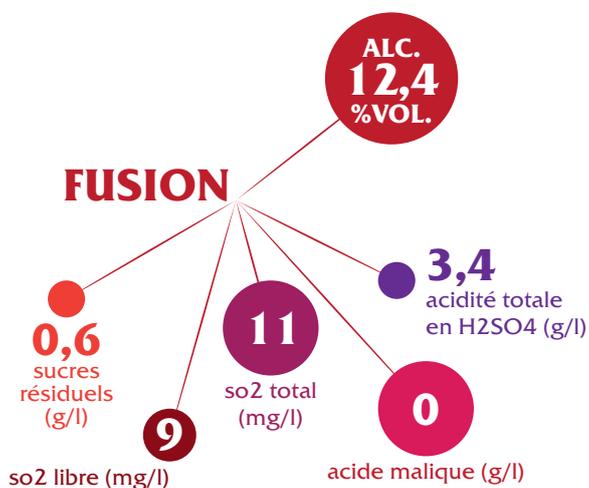
Moitié en cuve, moitié en foudre de 15 hl pendant 8 mois.

Mise en bouteille

Sans filtration et sans ajout de sulfite

Dégustation

Carafage conseillé, température 15° C.





ROCKAILLE BILLY

- Blanc -

Au sommet du coteau de Volvic, au cœur des bois poussant sur le Puy de la Bannière, se trouve des gros rochers. Rocher, en patois auvergnat (celui d'Alain Gaudet en tout cas), se dit Rockaille. Rockaille est devenu Rockaille. Rockaille est devenu... vous comprenez vite !

Parcelle

Située à Volvic, Sol Sable granitique.

Cépage

Gamay

Age des vignes

50 ans

Altitude

500 m

Orientation

Sud-Est

Vendanges

Manuelles en caisse de 18 kg

Rendement

25 hl/ha

Vinification

Grappes entières en cuve fibres. Foulage pour faire de la place et macération grappes entières dans le jus. 4 pigeages. Décuvage, pressurage et assemblage des 2 cuves et des jus de goutte et jus de presse. Temps de macération : 3 semaines. Sans aucun intrant œnologique.

Elevage

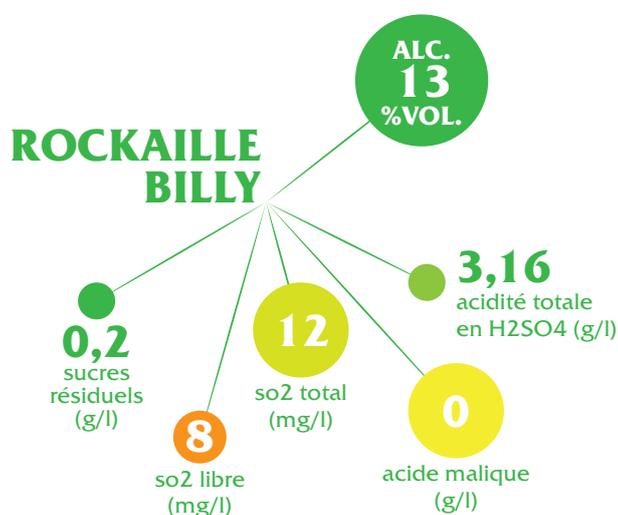
Moitié en cuve, moitié en foudre de 23 hl.

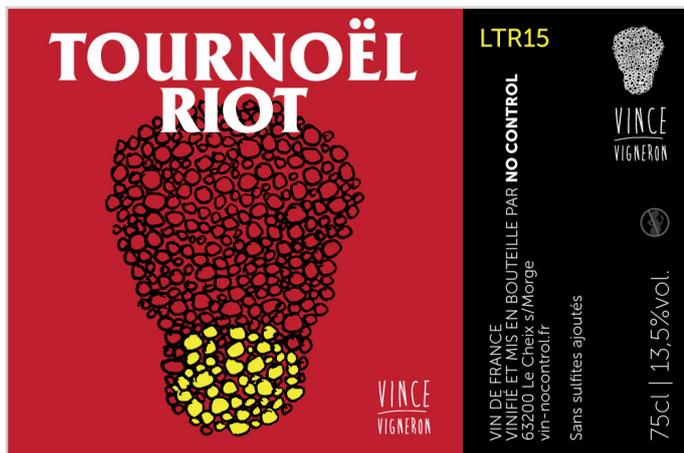
Mise en bouteille

Sans filtration et sans ajout de sulfite

Dégustation

Carafage conseillé, température 15° C.





TOURNOËL RIOT

- Rouge -

Le domaine sous Tournoël est le domaine viticole que j'ai repris des mains d'Alain Gaudet en 2015. Alain m'aide énormément et surtout, me laisse agir en toute confiance, toujours avec ses idées mais toujours à l'écoute. Je voulais, avec ce vin, lui faire une dédicace et aussi marquer la différence de style. Tournoël en allusion au domaine et «Riot» (émeute en anglais) qui évoque la révolution se produisant sur le domaine. «Riot» n'est pas sans rappeler une culture Punk bien présente chez moi.

Parcelle

Située à Volvic, Sol Sable granitique et Scories basaltiques.

Cépage

Pinot noir

Age des vignes

De 15 et 40 ans

Altitude

500 m

Orientation

Sud-Est

Vendanges

Manuelles en caisse de 18 kg

Rendement

25 hl/ha

Vinification

Grappes entières en cuve fibres. Foulage pour faire de la place et macération grappes entières dans le jus. Décuvage, pressurage et assemblage jus de goutte et jus de presse. Temps de macération : 3 semaines. Sans aucun intrant œnologique.

Elevage

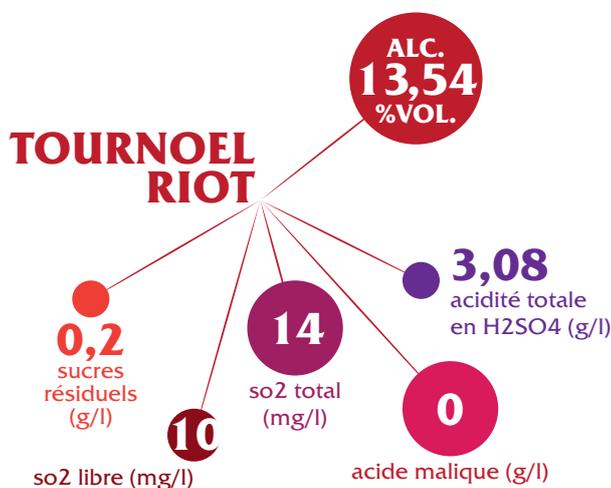
Barriques bourguignonnes

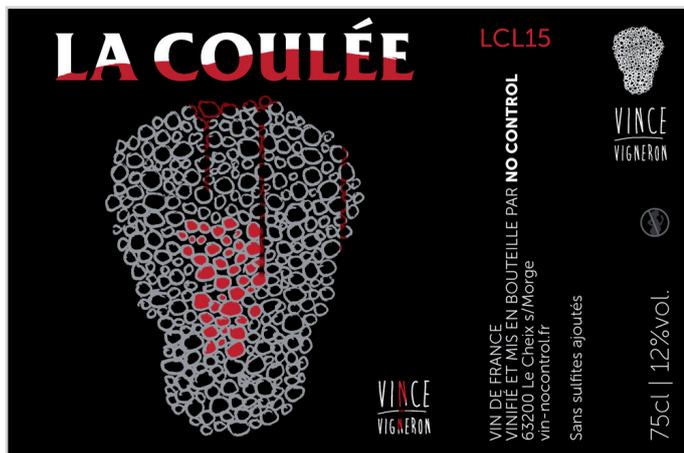
Mise en bouteille

Sans filtration et sans ajout de sulfite

Dégustation

Carafage conseillé, température 15° C.





LA COULÉE

- Rouge -

C'est la seule et unique parcelle que j'ai en propriété. Le vin porte ce nom car la parcelle se situe sur une des dernières coulées de lave ayant eu lieu en Auvergne. Eruption volcanique du Puy de la Nugère qui a créé une langue de lave partant des hauteurs de Volvic jusqu'au sud de Riom.

Parcelle

Située à Ménétrol, sol argile verte et basalte en surface.

Cépage

Syrah, Gamay.

Age des vignes

10 ans pour les jeunes syrahs issues d'une sélection massale des vieux ceps de la parcelle, 80 ans pour les vieilles syrahs et les gamays.

Altitude

380 m

Orientation

Est

Vendanges

Manuelles en caissette de 18 kg

Rendement

15 hl/ha

Vinification

Grappes entières en cuve fibre, pigeage journalier pendant 15 jours. Décuvage, pressurage et assemblage jus de goutte et jus de presse. Sans aucun intrant œnologique.

Elevage

Demi-muids de 500 l pendant 18 mois

Mise en bouteille

Sans filtration et sans ajout de sulfite

Dégustation

Carafage conseillé, température 16° C.

