

Vin du Domaine du Grand Réal Sélection parcellaire



VIN NO WATT

Ces vins issus de sélections parcellaires sont le fruit d'une rencontre entre un professionnel passionné, Peter FISCHER, propriétaire du Château Revelette à Jouques (13) et les équipes de l'ESAT Le Grand Réal.

Peter FISCHER qui nous a été présenté par le parrain du Réal des Saveurs (Bruno UNGARO), a été conquis par le projet de l'ESAT Le Grand Réal, par la diversité des métiers proposés, par le savoir-faire des travailleurs avec autisme, et par la qualité des vignes du domaine.



Depuis plusieurs années, nous avons comme objectif de pouvoir un jour, vinifier notre propre vin, et ainsi maîtriser l'ensemble du process. C'est lors de nos différents échanges avec Peter FISCHER que ce projet de micro-vinification s'est peu à peu construit. Il a mis à la disposition des équipes et des travailleurs de l'ESAT son appui technique, ses compétences, son goût de la transmission et du partage. Il nous a également fait profiter de son réseau, Laura AILLAUD vigneronne à La Tour d'Aigues vient régulièrement en appui technique.

Pour donner encore plus de cohérence au projet, Peter FISCHER a proposé que les vins vinifiés au Grand Réal le soient sans électricité, on parle ainsi d'un vin « No Watt ».



Une fois les parcelles de Grenache, Syrah et Carignan sélectionnées, les méthodes de taille et de tenue des vignes définies, les vendanges sont réalisées à la main par l'ensemble des travailleurs de l'ESAT. L'éraflage manuel de chaque grappe est immédiatement réalisé, les raisins sont mis en cuve inox pour que le processus de transformation du sucre en alcool commence. Au bout de 3 semaines le pressurage est réalisé manuellement avec un pressoir mécanique. Le « nouveau vin » est mis en barrique de chêne pour y être élevé pendant 6 à 8 mois. Chaque cépage est élevé dans des barriques différentes.



Régulièrement au cours de ces 6 à 8 mois des analyses sont réalisées pour suivre l'évolution du vin. Une fois arrivé à maturité, les équipes, Peter FISCHER et Laura AILLAUD goûtent chaque barrique pour définir si un assemblage de plusieurs barriques pourrait permettre d'exprimer encore davantage le gout et les saveurs des vins. Ce choix validé, le vin est mis en bouteille, étiqueté et capsulé à la cire.

Depuis maintenant 3 ans, les équipes mettent en œuvre tout au long de l'élaboration de ces sélections parcelles « No Watt », les compétences et le savoir-faire transmis par Peter FISCHER et Laura AILLAUD.



Les vendanges sont faites à la main



Les bouteilles sont capsulées à la main

[Découvrez nos vins et nos autres produits](#)

ESAT Le Grand Réal
LA BASTIDONNE