

Entre la rationalité et la naturalité

Un Chardonnay de l'embouchure de la Loire élevé en amphore. J'imagine ce Chardonnay vif, réconfortant, salin, digeste et appétant. Logos se révèle dans la subtilité et la pureté.

Son nom grec symbolise la rationalité qui structure l'univers, le discours ; un nom juste pour ce vin, Logos évoque la place que se donne le vinificateur dans cette dualité entre la rationalité et la naturalité.

Le Millésime

2023, millésime marqué par des conditions climatiques contrastées entre épisodes caniculaires et périodes d'humidité persistante. Un choix délibéré de 9 mois d'élevage en amphore Tava pour limiter le profil oxydatif et accentuer la fraîcheur.

La Vigne

Chardonnay 100%

Vallée de la Loire / Orthogneiss
Guyot simple Poussard
Ecocert / Biologique + pratiques biodynamiques
Vendanges uniquement manuelles

Le Chai

Les raisins sont pressés directement.
Presse pneumatique.
Fermentation avec des levures indigènes uniquement.
Élevage en amphores pendant 9 mois.
Pas de collage, pas de filtration.

Soufre total: 36 mg/l
Soufre libre: < 10 mg/l
Alcool: 13 %
Vin de France.



La Dégustation

Le nez s'ouvre sur des agrumes frais, zeste de citron, avec des touches de camphre. À l'aération, de jolies notes de fleurs blanches, thé blanc et de feuilles de sauge viennent s'inviter. L'attaque est vive, droite, portée par une légère amertume qui donne à ce Chardonnay sa fraîcheur et sa finesse. Les notes végétales — pomme verte et groseille à maquereau — tirent le vin vers une finale sapide, minérale et d'une grande fraîcheur.

La Table

Plats de poissons, fruits de mer et volailles aux notes fraîches et végétales qui reflètent celles du vin — agrumes, herbes ou pommes vertes. Bulots bretons. Chèvre frais.

Servir frais, environ 8-10°C