

Un lieu-dit mais trois cuvées



D.D.

Avec 6 ha d'un seul tenant, sur le lieu-dit Côte de Besset, il n'était pas question pour Arthur Lotrous de proposer une seule cuvée de saint-amour. Dès sa première récolte en 2019, et grâce à la collaboration de son œnologue, il a fait le choix de produire trois cuvées, en s'appuyant sur une géologie variable autour de son domaine pour isoler des parcelles indépendantes. On retrouve ainsi son saint-amour « Petit Besset », cuvée produite à partir de vignes plantées sur des éblouis gréseux (coteau Est). Après vinification (vendanges manuelles, douze jours de macération carbonique en grappes entières, levures indigènes), il a procédé à un élevage de douze mois : 25 % en vieux fûts, 75 % en cuve. Sa seconde cuvée « Côte de Besset » (coteau Est sur sol du piemont et alluvions) a été élevée six mois en cuve acier émaillé, après dix jours de macération carbonique.

Quant à sa cuvée haut de gamme « Mont de Besset », dont la vendange est issue du haut de ce coteau, sur des sols gréseux peu profonds – « c'est la roche mère » - Arthur Lotrous a opté pour un élevage de douze mois en vieux fûts. *« Avec mon œnologue, j'ai pris plaisir à déguster ces trois cuvées, dont deux sont parcelloires. J'aspire à produire des vins gouleyants et fruités. Le gamay est fait pour cela. Mais on distingue aussi de la structure dans ces vins. Je les travaille en essayant de respecter le raisin en lui-même. Je ne suis pas dans un esprit nature car je m'autorise des doses de sulfites faibles pour les sécuriser. Mais je tiens vraiment à préserver la vendange en n'utilisant pas de pompe à vendange avant pressurage par exemple »,* détaille le jeune vigneron, déjà très satisfait de sa récolte 2020. ■