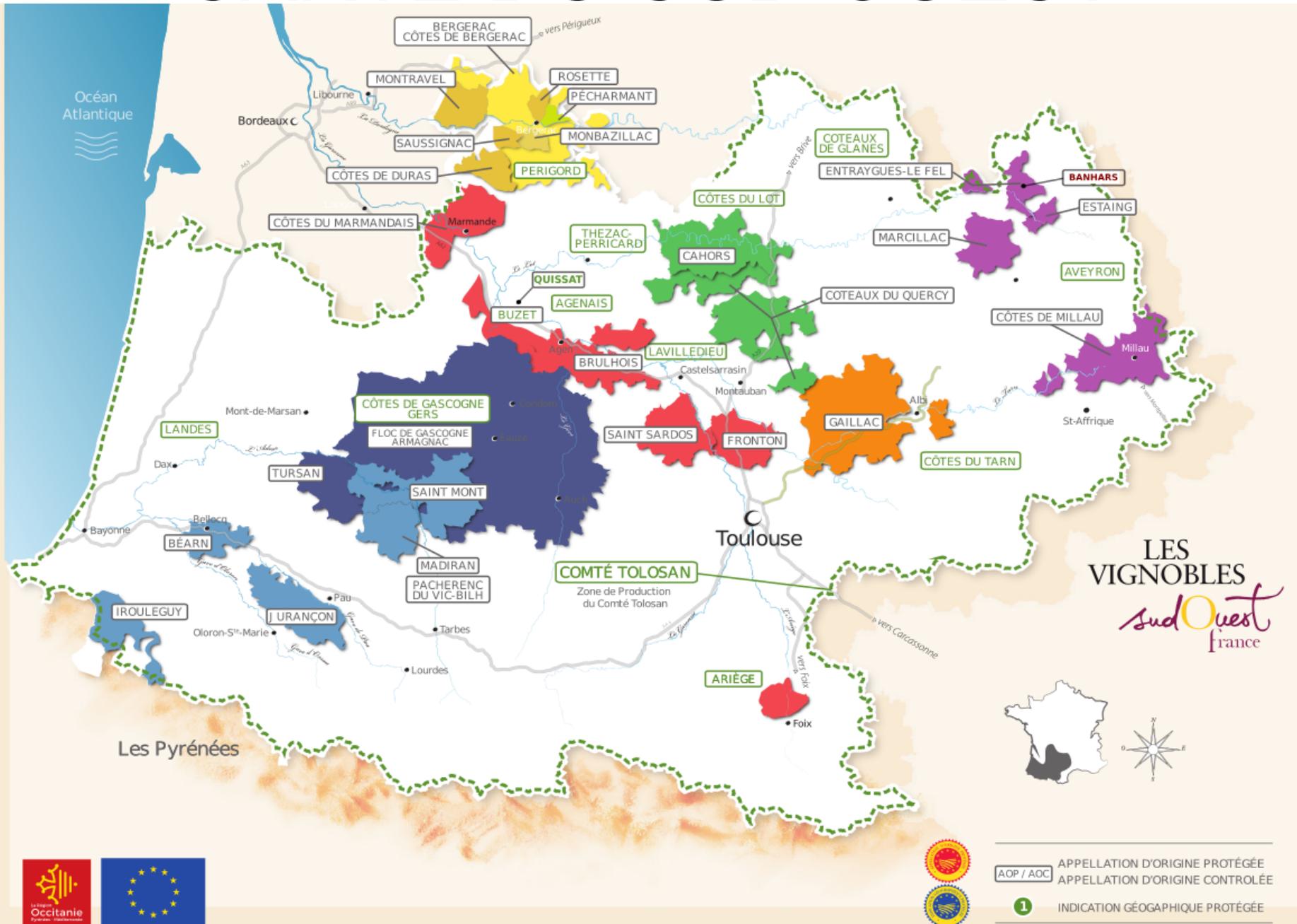


LE NEGRET DE BANHARS DOMAINE DE QUISSAT



CARTE DU SUD OUEST



LES VIGNOBLES
sudOuest
france



AOP / AOC APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

1 INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

DOMAINE DE QUISSAT

- Anne-Marie et Rémy DELOUVRIÉ
- Installation en 1997
- Création du vignoble a partir d' une petite vigne existante (30ares)
- Conversion en bio de la totalité de la ferme entre 1999 et 2000
- 4,50ha de vigne, 30ha de grandes cultures, 2 ha de figuiers, 1truffière, 1 verger « exotique » expérimental
- Merlot, Cabernet franc, Tannat, Petit Manseng, Négret de Banhars, Abouriou, Gros Manseng, Fer Servadou, Petit Verdot
- 2013 plantation de 320 pieds de Négret de Banahars.
- 2015 première cuvée
- 2016 plantation de 1000 pieds supplémentaires de Négret
- En 2018 nous passons la main a Agathe, notre fille et son mari Romaric Hardy.

Les vins

- En IGP Agenais ou Vin de France
- La gamme
- Rouge, Rosé ½ sec et sec, Blanc sec et doux Ratafia Eau de vie.
- Principales cuvées: 100 POUR 100, C' est l' Été, Grains nature,
- « A mon grand père , un cépage au fil de l' eau »
- Production moyenne 260hl/an vendu a 80% en bouteilles et 20% en bib
- Vente au domaine, salons, magasins spécialisés, cavistes, export

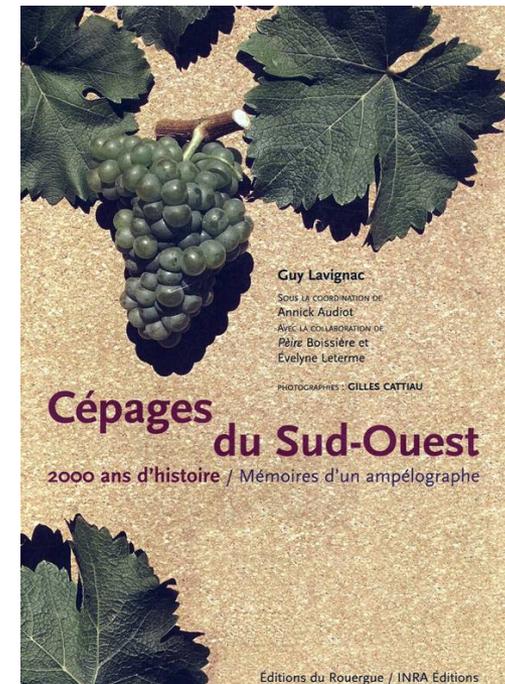
Le Négret de Banhars

Fils de Fer

- Retrouvé par Guy Lavignac sur la commune de Campouriez ou est situé le village de Banhars
- Ses parents sont le Fer et le Manseng Noir
- Selon Olivier Yobregat il aurait été planté dans la zone 'Estaing et d' Entraygues mais déclaré sous le nom de négrette, cépage reconnu.

Pourquoi ce cépage à Quissat?

- **Une histoire de rencontres entre**
- un livre, et mon histoire personnelle comme élément déclencheur
- Et la participation aux Rencontres des cépages modestes en 2012 pour concrétiser le projet









Grappe compacte moyenne

La culture

Sol argilo calcaire type « terrefort »

Porte greffe 3309 et gravesac

Densité 4000 pieds ha (2,5m*1m)

Sensibilité a la carence magnésienne en
2017 (charge importante, sécheresse,
jeune vigne)

Bonne résistance au mildiou en 2018

Données de vinification

DONNÉES DE VINIFICATION					
Année	Date vendange	Cuvaison jours	Alcool %	Acidité Totale gH2SO4	pH
2015	25-sept	7	12,2	4,2	3,17
2016	07-oct	12	13,4	4,6	3,26
2017	12-sept	7	11,9	4,3	3,19
2018	26-sept	8	12	4,5	NC