

La lettre 2007 *Acappella*

edito

« Exister pour nous c'est sentir. Notre sensibilité est antérieure à notre intelligence et nous avons des sentiments avant des idées »

J.J Rousseau

Telle est notre perception et philosophie à Acappella .

Béatrice Choisy- Massonie
& Christophe Choisy



Acappella à la conquête

des Etats-Unis :

Distribué en exclusivité par notre importateur américain basé à New-York, Acappella fait ses premiers pas dans la grande restauration new-yorkaise et chez les cavistes. Nous recevons déjà des amateurs américains très friands d'Acappella. Partage et passion du vin sont à chaque fois au rendez-vous.

Ils ont aimé et en parlent :

Un commentaire de **Robert Parker** très élogieux :

« Superbe révélation du millésime, cet assemblage de 60% merlot et 40% de cabernet franc pourrait rivaliser avec certains des meilleurs vins de la rive droite »

Notes Robert Parker :

ACAPPELLA 2003 90-95 / 100

ACAPPELLA 2005 89-90 / 100

Acappella est désormais présent dans le guide Parker des Vins de France

Guide Fleurus

19/20

« Acappella, un cru cousu main »

Guide Hachette :

2003 et 2004 Sélectionnés

Vino Magazine (Belgique)

2004 Coup de Coeur

Alles uber wein (Allemagne)

Millésime 2004 89/100



Vignes d'Acappella

Acappella ou une autre façon de travailler :

Le Pigeage et les barriques

« Flûtes »

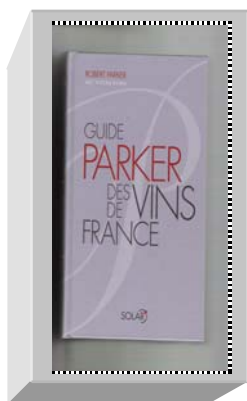
Le pigeage reprend les méthodes ancestrales du foulage des raisins aux pieds, pratiquées dans l'antiquité. Grâce à un outil en inox (photo ci-jointe), nous pouvons fouler doucement les baies de raisins dans nos cuves entièrement ouvertes, durant la fermentation alcoolique et la cuvaison. Cela nous permet de libérer les jus progressivement et d'allonger la durée de fermentation en respectant notre matière première. Dur labeur quotidien qui nous donne la sensation de l'artiste travaillant sa matière et d'initier un véritable « tête à tête » avec le raisin.



Autre singularité d'Acappella : Les barriques « Flûte » :

Sous la houlette de la tonnellerie Demptos, nous avons débuté le premier millésime d'Acappella en vieillissant une partie des vins dans des barriques à la forme de cigar (plus longues qu'une barrique bordelaise). Ces « cigars » en bois de chêne merrain nous permettent un plus grand contact entre lies-vins et permettent ainsi de tirer partie au mieux de ces lies, matrice du vin. Ajouté à cela que nous battonnons nos vins durant le début de l'élevage, vous comprendrez qu'on ne fait rien comme les autres à Acappella.

Singulier, vous avez dit !



Dans les mois qui viennent : Printemps 2008

➡ Naissance d'un deuxième vin appelé « Cuvée Eugénie du château Acappella ». Premier millésime 2007. Vous pourrez le déguster au moment des primeurs 2007.

➡ Recevant de plus en plus d'amateurs d'Acappella dans notre « atelier », nous avons décidé de vous accueillir plus confortablement en rénovant notre maison pour des repas chaleureux et conviviaux autour de la plancha et quelques flacons. De la terrasse, point de vue sur le paysage viticole inoubliable d'Acappella. Le paradis n'est pas loin.....

www.chateau-acappella.com

l'Atelier

Château **ACAPPELLA**

Béatrice CHOISY-MASSONIE

Christophe CHOISY

'Bertineau' 33570 MONTAGNE

Tel 33 05 57 51 29 35

Fax 33 05 57 51 23 90

Email : christophe.choisy@wanadoo.fr

