Goicoechea_

AMPHORE DOLIA

Jarre vinicole



L'ART DE TRAVAILLER LA TERRE

depuis trois générations



Depuis trois générations, la famille Goicoechea crée des poteries dans son atelier artisanal d'Ossès, au Pays basque. Leur maîtrise de la terre cuite, notamment sur les très grosses pièces, et leur style élégant et épuré ont fait leur réputation aussi bien dans le monde de la décoration d'intérieur que dans celui du jardin.

Guidés par la passion, ils ont relevé le défi proposé par quelques viticulteurs : concevoir une jarre en terre cuite dédiée à la viniculture. Après plusieurs années de recherches menées en collaboration avec les vignerons, l'amphore Dolia est née.

LA POROSITÉ DE LA TERRE CUITE PERMET UNE MICRO-OXYGÉNATION NATURELLE DU VIN.

L'argile préserve la fraicheur, la qualité du fruit originel.







Terre cuite

- Provenance de l'argile : Pays basque
- Epaisseur : entre 2 et 2,5 cm
- Nature de l'argile: marne calcaire avec phases cristallisées: chlorites (silicates d'alumines proches des micas), quartz, calcite, illites (argiles), albites (feldspaths sodiques), muscovites (micas que l'on trouve souvent dans les marnes)
- L'argile a une action antibactérienne de part sa nature 100% minérale et inerte.
- Pour faciliter leur nettoyage, les chapeaux des jarres sont enduits de cire d'abeille à l'extérieur.

Fabrication

- Jarre estampée à la main avec de l'argile désaérée
- Cuisson à 1000°C
- L'intérieur de la jarre est totalement lissé et poli.

Certification et analyse de pureté

- Analyse de TCA (laboratoire Exact) EXACT
- Analyse de métaux lourds
- Les amphores sont testées à l'eau non chlorée, sur place.
- Consume équivalente au tonneau de bois

Mise en œuvre de la jarre

- À la réception, s'assurer que la jarre n'ait pas pris de coup en présence du chauffeur (faire la réserve s'il y a une avarie).
- Remplir d'eau non chlorée au moins 2 semaines et s'assurer que la jarre ne perde pas d'eau avant de mettre du vin.
- Entre deux vinifications, garder la jarre en eau stabilisée (que l'eau ne croupisse pas).
- La jarre peut être lavée au nettoyeur haute-pression, désinfectée à la vapeur ou à l'oxygène négatif.
- Contrôler l'hygrométrie du chai.
- Affranchir à l'acide tartrique selon le protocole cuve béton.

L'AMPHORE DOLIA

fiche technique









Poids de l'ensemble: 95 kg

Contenance: 380 L

Bouchon en silicone

Ø haut : 6 cm Ø bas : 4 cm Haut. : 6 cm

Chapeau en terre cuite

Ø extérieur : 55 cm Haut. : 25 cm Ø trou : 5 cm

Joint en silicone

Epais. : 15 cm Ø moyen : 52 cm

Système de fermeture

Epais. : 15 cm Ø moyen : 52 cm

5 Jarre

Encombrement : 90 cm Ø bouche : 41 cm Ø du bas : 53 cm Haut. : 100 cm Ø base : 53 cm

6 Pieds en terre cuite

Long.: 30 cm Larg.: 10 cm Haut.: 10 cm

Prix départ usine HT : 1950 € Emballage et expédition

Palettisation sur bois non traité Assurance responsabilité civile sur les jarres

7 Personnalisation

Nom du château et emblème estampés sur le chapeau

Surcoût : 195 €





MIZEL RIOUSPEYROUS

Domaine Arretxea AOP Irouleguy

BLANC, ROUGE, ROSÉ • 8 HECTARES
35 À 40 000 BOUTEILLES
Biodynamie

La forme originale de la Dolia permet de réaliser des macérations de très belle qualité. L'élevage sur lies est optimisé et le bâtonnage facilité. Du fait de la porosité de la terre, les vins évoluent plus vite. A priori, sur des cépages réducteurs ou des vins riches bien constitués, c'est un atout. Sa taille modeste la rend très maniable dans le chai et pratique pour l'entretien. Elle permet la réalisation de micros vinifications de cuvées spécifiques ou même d'assemblage. Son esthétique exceptionnelle en fait un objet d'art dans un chai et recrée un environnement émouvant.





ALAIN TOURENNE

Château Beynat
Castillon | St-Emilion

BLANC, ROSÉ, ROUGE • 17 HECTARES 80 À 100 000 BOUTEILLES Biodynamie

C'est d'abord par curiosité que j'ai expérimenté la terre cuite. C'est hyper intéressant. J'avais envie d'exprimer un terroir que j'avais l'impression de ne pas complétement valoriser. La Dolia permet une micro-oxygénation comparable à celle d'un fût en bois mais sans apport de tanin. Cela permet d'ouvrir les vins sans les marquer. De les élever dans le respect du fruit.

Les jarres sont très belles, le touché est génial, le grain de peau rugueux. Ça me fait penser à un gros bébé mais aussi aux boules de pierre de la force basque.

Ça interpelle vraiment tous ceux qui entrent dans le chai et quand on goûte, on est conquis.



LUC DE CONTI

Château des Tours de Gendres

Bergerac

BLANC, ROUGE, ROSÉ • 50 HECTARES
270 000 BOUTEILLES
Biodynamie

Cela fait maintenant deux ans que nous expérimentons les dolias de la poterie basque Goicoechea. Au départ on est parti un peu dans tous les sens. Mais maintenant quelques constantes sont évidentes. L'élevage s'en trouve accéléré sur rouge comme sur blanc. Il est préférable de choisir des cépages réducteurs pour des élevages longs. Toutes les analyses (conso des so2, oxygène dissous, volatile et autres) ont été favorables et n'ont pas démontré de dysfonctionnements. C'est une très grande réussite. La fermentation et l'élevage d'un an de mon liquoreux sont tout simplement exceptionnels. Moi qui cherchais de l'élégance, de la pureté, de la longueur et à sortir de la lourdeur habituelle des liquoreux, j'ai été comblé.

Autre grande satisfaction, la fermentation et la macération de 7 mois sur raisins entiers de blanc, sans so2, est tout simplement surprenante. La forme de la dolia et le chapeau étanche ont évité toute forme d'oxydation. Nous avons produit un vin orange bluffant pour sa pureté aromatique. Je suis tellement convaincu par ce vin que nous le lançons l'année prochaine sur un minimum de 10 dolias.















Village d'Artisans
Route de Saint-Jean-Pied-de-Port
64780 Ossès
Tél. +33 (0)5 59 37 71 30
contact@poterie-goicoechea.com