

A.O.P

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

Lieu-dit

« La Contrie »

Millésime

2017



Superficie : 3,5 hectares

Commune : Saint Nicolas de Bourgueil

Situation : Terrasse

Orientation : Sud

Altitude : 15 mètres

Sols : Graviers, cailloux - sols très filtrants.

Climat : Tout comme l'année précédente nous subîmes des conditions climatiques hors normes. Fin avril, cinq nuits de gel consécutives –Cela ne s'était pas vu depuis 1945- mirent à mal une partie du vignoble. Puis survint une vague de chaleur qui réveilla nos ceps, les sortants de leur torpeur hivernale. La conséquence de ce printemps estival fut une floraison très précoce, ce qui laissait augurer des vendanges en septembre, caractéristique habituelle des grands millésimes. Les mois qui suivirent furent à l'avenant, avec des alternances de périodes caniculaires et de pluies orageuses. C'est donc le 20 septembre que débutèrent les vendanges, pour se terminer le 5 octobre sans qu'aucune goutte de pluie ne vienne les perturber. Le résultat est à la hauteur de ce que nous présagions et le millésime 2017 entrera avec panache dans la cour des grands.

Cépage : 100 % Cabernet franc (appelé localement "Breton") avec comme porte greffe 3309 et 101/14.
Age moyen 45 ans avec densité 5000 pieds/hectare.

Rendement : 55 Hectos/hectare

Degré alcoolique 12°8

Vendanges : Manuelles et mécaniques en fonction de l'âge des vignes.
Le 25 Septembre

Vinification : Vendange 100% égrappée sans foulage.
Cuves thermo-régulées par échangeurs internes pour une température de vinification de 26°-28°.
Cuvaision de 10 jours environ.
Fermentation malolactique faite immédiatement après écoulage et terminée fin Novembre.

Elevage : Filtration légère sur diatomées, puis élevage en cuve et en fûts pendant 2 à 3 mois (1/2 muids de 600 litres) avant la mise en bouteille faite en automne.

Potentiel de Garde : 5 à 10 ans selon la cave..