

A.O.P

# SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

Lieu-dit

## « La Contrie »

Millésime

## 2018



Superficie : 3,5 hectares  
Commune : Saint Nicolas de Bourgueil  
Situation : Terrasse  
Orientation : Sud  
Altitude : 15 mètres  
Sols : Graviers, cailloux - sols très filtrants.

Climats : Tout comme l'année précédente nous subîmes des conditions climatiques hors normes. Un printemps chaud suivit d'un mois de juin très pluvieux . 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 2018 entrera avec panache dans la légende des années d'exceptions.

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 : 50 Hectos/hectare

Degré alcoolique 13°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..