

A.O.P : **BOURGUEIL**

Millésime : **2017**

Superficie : 10 Hectares

Commune : Bourgueil et Benais

Situation : Sur la Côte, à mi-pente ainsi que sur la terrasse haute.

Orientation : Sud et sud ouest.

Altitude : entre 50 et 85 mètres

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.

Sols : sables, argilo-calcaire et argilo siliceux.

Cépage : 100 % cabernet franc avec comme porte greffe 3309 et 101/14.
Age moyen 25 ans avec densité 5000 pieds/hectare.

Rendement : 36 hectolitres/hectare

Degré Alcoolique : 12°5 sans chaptalisation

Vendanges : mécaniques, le 29 septembre.

Vinification : Vendanges 100 % égrappées sans foulage.
Cuves thermo-régulées par échangeurs internes pour une Température de vinification de 24° - 28°.
Cuvaision de 14 jours.
Fermentation malolactique faite immédiatement après écoulage et terminée mi décembre.

Elevage : Filtration légère, et 5 mois de fûts (1/2 muids de 600 litres) en cave.

Commentaires de dégustation

Les vins tres fruites ont une belle robe avec des nuances violettes.
Le nez est parfumé, les tanins delicats, et la longueur en bouche prometteuse.

