

A.O.P

CHINON

Millésime

2017

Superficie

2 hectares

Commune

Savigny en Véron

Situation

Confluence de la Loire et de la Vienne

Orientation

Sud

Altitude

33 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

Riches sables limoneux

Cépage

100 % Cabernet Franc (appelé localement "Breton") avec comme porte greffe 3309 et 101/14.
Age moyen 40 ans avec densité 5000 pieds/hectare

Rendement

50 Hectolitres/hectare

Degré alcoolique

12°7 Sans chaptalisation

Vendanges

Mécaniques faites le 26 Septembre 2017

Vinification

Vendange 100 % égrappée sans foulage.
Cuves thermo-régulées par échangeurs internes pour une température de vinification de 25°/27°
Cuvaision de 9 jours
Fermentation malolactique faite immédiatement après écoulage et terminée fin novembre

Elevage

Filtration légère fin janvier puis élevage de 4 mois en demi-muids de 600 litres.

Potentiel de garde

5 à 8 ans selon la cave