

A.O.P **SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL**

Millésime **2017**

Superficie 5 hectares

Commune Saint Nicolas de Bourgueil

Situation Terrasse

Orientation Sud

Altitude 25 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, graviers, sols très filtrants.

Cépage 100 % Cabernet franc
Age moyen 15 ans avec densité 5000 pieds/hectare.

Rendement 54 Hectolitres/hectare

Degré alcoolique 12.6°.

Vendanges Mécaniques effectuées du 22 au 25 Septembre 2017

Vinification

Vendange 100% égrappée sans foulage.
Cuves thermo-régulées par échangeurs internes pour une température de vinification de 23°-25°.
Cuvaion de 12 jours.
Fermentation malolactique faite immédiatement après écoulage.

Elevage

Filtration légère fin décembre et élevage en cuve et un passage de 2 mois en fûts traditionnels du Val de Loire.