

A.O.P : **Saint Nicolas de Bourgueil**
Cuvée : **« Les Gravier »**
Millésime : **2017**

Superficie : 3 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 sortant 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 : Gravier, sols très filtrants.

Cépage : 100 % Cabernet franc (appelé localement "Breton") avec comme Porte greffe 3309 et 101/14. Age moyen 30 ans avec densité 5000 pieds/hectare.

Rendement : 48 Hectos/hectare

Degré alcoolique 12°6

Vendanges : Mécaniques le 20 Septembre 2017

Vinification : Vendange 100% égrappée sans foulage.
Double tri mécanique et manuel.
Fermentation en levures indigènes
Cuves thermo-régulées par échangeurs internes pour une Température de vinification de 24°-26°.
Cuvaision de 10 jours.
Fermentation Malo lactique faite immédiatement après écoulage, avec les bactéries indigènes et terminée fin octobre.

Elevage : Filtration légère sur diatomées puis conservation en cuves et en fûts traditionnels: 1 mois en ½ muids de 600 litres

