

FICHE TECHNIQUE - MILLESIME 2001

Alcool	:	12,6	%
Acidité	:	0,37	g/l
Sucres réducteurs	:	1,8	g/l
Extrait sec	:	26,8	g/l
SO2 libre	:	0,018	g/l
Rendement à l'ha	:	44	hectolitres/ha
Superficie	:	21	ha
Cépages	:	80%	Merlot, 20% Cabernet Franc et Sauvignon
PH	:	3,52	
Age moyen du vignoble	:	25/30	ans

Nature du sol	:	argiles acides +graves +grès ferrugineux de type alios localement dénommés « crasse de fer »
Exposition	:	plateau (terrasse alluviale quaternaire) assurant un ensoleillement complet
Entretien	:	4 labours traditionnels (sans désherbage chimique) avec façonnages manuels, Ebourgeonnage et vendanges vertes
Vendanges	:	manuelles du 3 au 12 Octobre avec tri sur table
Vinification	:	marc immergé, macération lente (4 semaines)
Affinage	:	élevage 14 mois en demi-muids (tonneaux de 600 litres en chêne français de 50 mm d'épaisseur). Renouvellement annuel 10% neuf. Clarification par décantation en 8 soutirages.

2001, LE JEU SUBTIL DES MATURITES

C'est bien connu, un grand vin c'est d'abord un raisin mûr. Là, les sucres étaient parfaitement mûrs (12°6 naturels) au 25 Septembre, mais les pellicules (avenir aromatique) et les tanins (indispensables structure future de la bouteille) restaient durs et herbacés. L'alcool des maturités se réalisera enfin au 3 Octobre (démarrage des vendanges) après 9 jours d'attente de toute l'équipe. Pourquoi ce décalage ? Peut-être un étrange septembre, chaud e jour mais très froid la nuit (9°)...

BOUQUET

Au premier nez, l'harmonie chaude des épices douces, écorce d'orange, curry, cumin, muscat, cerise confite, sucre vanillé.

En bouche, apparaît la jeunesse du millésime (pomme reinette, feuille de figuier, fond d'artichaut, laurier, basilic, poivre) puis les baies rouges associées au terroir (groseille, cassis, framboise, mûre). Pruneau et caramel au lait dus au cépage merlot prépondérant.

L'épanouissement nous conduit de notes fleuries (pétunia, iris, pétale de rose, giroflée) puis fruitées (marmelade de fraise, coco, noisette) et animales (cuir viande braisée) en finales chocolat, pain d'épices, anis avec une pointe minérales d'éclat de silex.

Vanille, marron glacé, clou de girofle, notes beurrées, foin coupé, tabac blond révèlent l'affinage en chêne du Nivernais.

Au verre sec : violette, griotte confite, réglisse, café froid et les senteurs de l'âtre. Complexité aromatique riche qu'on ne trouve qu'en vignobles de situation septentrionale (ici, limite Nord des merlots) ; ce millésime a l'attrait de la puissance sans lourdeur.

EPANOUISSEMENT 2004 à 2010