

PART DES ANGES 2008



Le vignoble

Les vignes sélectionnées pour réaliser la cuvée « La Part des Anges » ont une quinzaine d'années et sont situées sur le village de Fleys. Elles sont plantées sur un sol kimméridgien constitué d'argiles très blanches et de grosses pierres calcaires. Le coteau est très pentu et exposé à l'ouest. La superficie de ces parcelles est de 1.50 hectares.

La vinification

Après un léger débourage, le jus est mis en cuve pour réaliser ses fermentations alcoolique et malolactique. Il s'en suivra un long élevage sur lies pour amener un maximum de complexité d'arômes et de saveurs. Si besoin est, nous effectuons un collage à la bentonite pour enlever les protéines, ainsi qu'un passage au froid qui permet d'éliminer les cristaux de tartre. Ensuite, nous effectuons une filtration tangentielle, c'est aujourd'hui la méthode de filtration la plus respectueuse du vin. Le vin est mis en bouteilles 15 mois après la récolte.

Le millésime

La campagne 2008 a été bonne, avec un printemps clément. Le mois d'Août a été un peu frais, mais un mois de septembre ensoleillé a permis au raisin d'arriver à bonne maturité tout en gardant une bonne acidité, ce qui donne des vins équilibrés et portés sur le fruit.