

PART DES ANGES 2009



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 débouillage, 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

L'été 2009 a été très chaud et sec amenant le raisin à bonne maturité et favorisant un bel état sanitaire des vignes.

Les vendanges ont débuté le 15 septembre et se sont déroulées sous un temps clément. La récolte était à bonne maturité, saine et les rendements étaient moyens (55 hl/ha).

Le millésime 2009 donne des vins avec une grande variété d'arômes du fruité au floral. En bouche, on retrouve intensité, richesse et complexité. L'acidité tout de même présente donne des vins bien équilibrés.