

# VAUCOUPIN 2009

## Le vignoble

Les parcelles de Vaucoupin sont situées sur le village de Chichée. Elles sont très abruptes et exposées plein sud, leur âge moyen est de 40 ans. La superficie totale est de 1,45 hectares. Les vignes sont plantées sur un sol kimméridgien constitué de marnes argilo-calcaires avec des dominantes d'argile.

## La vinification

Après un léger débourbage, le jus est mis en cuve pour réaliser ses fermentations alcoolique et malolactique. Il s'en suit un long élevage sur lies pour amener un maximum de complexité des arômes et des 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 sera 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.

