VAUCOUPIN 2010

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 16 mois après la récolte.

Le millésime

L'hiver 2009-2010 a été très rude, causant des pertes de bourgeons. Les mois de mars et avril, ensoleillés et secs ont permis une sortie des bourgeons plutôt précoce début avril. Le temps frais et humide du mois de mai a ralenti la croissance de la vigne. La floraison s'est faite difficilement à cause d'un mois de juin instable créant une hétérogénéité entre les parcelles. Le mois de juillet et le début du mois d'août, chauds et secs, ont permis un développement rapide des grappes, mais ont aussi créé un stress hydrique. Stress atténué par les pluies de la deuxième moitié du mois d'août. Les vendanges ont débuté le 21 septembre sous un temps sec, mais tempéré. Les vins du millésime 2010 sont droits, fruités et très aromatiques.