

# VAUCOUPIN 2011



## 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

Les températures assez élevées de la fin de l'hiver ont permis un débourrement précoce des vignes début mars.

Grâce à un printemps chaud et sec, la fleur s'est déroulée dans de bonnes conditions.

Au cours du mois de juillet, un orage de grêle localisé a fait quelques dégâts sur notre parcelle de Fourchaume.

Le mois de juillet et le début du mois d'août, pluvieux et orageux ont apporté l'eau dont avaient besoin les vignes.

Le temps sec et ensoleillé de la deuxième moitié du mois d'août a amené le raisin à bonne maturité.

Les vendanges ont débuté le 2 septembre sous un ciel clément.

Les vins du millésime 2011 sont expressifs et d'une belle vivacité. On y retrouve une grande pureté aromatique et de la rondeur donnant des vins très équilibrés.