

VAUCOUPIN 2012



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 débourage, 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

Après une fin d'hiver assez froide et sèche, le mois de mars a été clément permettant aux bourgeons de sortir dans les derniers jours du mois. Les mois d'avril, mai et juin ont souffert d'un temps chaotique et d'un gros excédent de pluie qui ont empêché le bon déroulement de la floraison créant coulure et millerandage. Cela a aussi rendu très difficile la protection phytosanitaire.

La fin du mois de juillet et le mois d'août ont été très chauds et secs, le raisin a donc pu mûrir dans de bonnes conditions, néanmoins certaines vignes ont été touchées par la grillure.

Le mois de septembre a été sec avec des températures pas trop élevées, ce qui a permis de conserver un bon équilibre entre maturité et acidité. Les vendanges ont débuté le dimanche 23 septembre et ont duré 10 jours. Les raisins ramassés étaient de très bonne qualité, mais les rendements étaient assez faibles.

Les vins du millésime 2012 sont très expressifs, dominés par des arômes de fruits frais, bien équilibrés grâce à une belle acidité.