

PART DES ANGES 2017



Le vignoble

Les vignes sélectionnées pour réaliser la cuvée « La Part des Anges » ont été plantées il y a trente ans 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 débourage, le jus est mis en cuve pour réaliser ses fermentations alcooliques et malolactiques. 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 17 mois après la récolte.

Le millésime

Le millésime 2017 a été précoce en raison d'un hiver chaud. Nous avons souffert de 8 nuits de gelées à partir du 18 avril. Les températures sont descendues jusqu'à moins 6°C et le temps était humide. Cela a fait beaucoup de dégâts, de nombreux bourgeons ont gelé et beaucoup de talles ont poussé sans raisin.

La fin du printemps et l'hiver ont été magnifiques et la floraison a eu lieu dans de bonnes conditions. Le temps chaud de la deuxième moitié du mois d'août a permis aux raisins de murir dans de très bonnes conditions.

La maturité étant arrivée précocement, nous avons débuté les vendanges le 4 septembre et elles ont duré 10 jours.

Nous sommes heureux de la qualité de ce millésime (belle maturité, bon état sanitaire ...) mais nous avons été déçus par les petites quantités. Le gel de printemps nous a fait perdre 40% d'un rendement classique.