

PART DES ANGES 2011



Le vignoble

Les vignes sélectionnées pour réaliser la cuvée « La Part des Anges » ont une quinzaine d'années 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 alcoolique et malolactique. 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 18 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.