



*« La viticulture, sous les climats qui la tolèrent, s'accommode, on l'a dit et répété, des terrains les plus divers. La Moselle, le Rhin, l'Anjou, Bordeaux et bien d'autres lieux fameux par leurs vins attestent qu'elle peut donner sur les roches cristallines, les schistes primaires ou les alluvions siliceuses d'aussi nobles produits que sur les calcaires. Aussi le rôle du terrain, dans l'élaboration d'un grand cru, ne va-t-il guère au-delà de celui de la matière dans l'élaboration d'une œuvre d'art. »*

Roger Dion « *Querelle des anciens et des modernes sur les facteurs de la qualité des vins* » 1952

## NOS VENDANGES 2010

### PREPARATION MATURATION

Le printemps 2010 avait vu une belle sortie de grappes et après un début de campagne sous pression sur le front des maladies cryptogamiques, la situation s'est détendue du fait d'un été chaud et sec (50 mm de mai à fin août). La floraison s'est effectuée dans des conditions de températures contrastées ; la plupart des parcelles ont bien supporté ce passage à l'exception d'une parcelle de cabernet franc qui a subi une coulure importante.

L'aoûtage des bois avait débuté dès le 14 juillet, sans doute à corréliser avec l'absence de rognage mis en place sur le domaine depuis trois ans maintenant.

Pour limiter le stress hydrique, en particulier des cabernet franc, les sols ont été travaillés plus que de coutume pendant cette période estivale ; deux passages en juillet et un passage superficiel fin août ont permis de passer ce cap sensible.

La véraison des baies s'est déroulée rapidement et de façon homogène. Une ondée tout début septembre a permis aux baies de prendre un peu de volume et aux pellicules de gagner en élasticité.

### METEO

Le 23 septembre, un nouvel épisode pluvieux précipite l'évolution des baies.

La dégustation des baies montre dès le début septembre une maturité surprenante des peaux et des pépins des chenins comme des cabernet franc, alors que les richesses en sucres demeuraient modérées. Les tanins paraissent fermes, granuleux, sans verdeurs. Enfin une année atypique du bon côté œnologique...

Les vendanges démarrent le 27 septembre pour les vins blancs secs.

### DEROULEMENT

#### *EQUIPE*

Par précaution, nous avons choisi de partir en vendange avec une équipe importante, et quantité comme en qualité. 25 vendangeurs étaient ainsi sur le pont en cette fin septembre. Les combinaisons jeunes - anciens et féminin - masculin se sont avérées gagnantes tant pour l'efficacité que pour l'ambiance.

#### *DUREE*

La récolte a donc démarré le 27 septembre pour les blancs secs et s'est poursuivie sans interruption jusqu'au 20 octobre. Les rouges ont été rentrés dès le 6 octobre pour les cabernet franc, avec de superbes maturités aromatique et phénolique.

Le 14 octobre, premier des quatre tris de moelleux.

Le 20 octobre, fin des vendanges

## VINIFICATIONS

### *PROFIL DES VINS*      BLANCS

Après des pressurages lents et doux, des débourbages soignés de 36 h, les départs en fermentation ont été rapides et « droits », sans déviations aromatiques. Les premiers passages ont été sulfités à 1g/hl au pressurage, les passages suivants n'ont pas nécessité d'apport de sulfites. En fin de fermentation alcoolique, les impressions initiales se confirment : des vins salins, droits, d'une acidité structurante et salivante.

### ROUGES

La cuvée d'ANJOU FRUIT a été élaborée avec une macération carbonique de 16 jours pour les grolleaux noirs et de 6 jours pour les cabernet sauvignon. Fruits, épices et souplesse semblent au rendez-vous.

La cuvée des COTEAUX D'ARDENAY, Cabernet franc et sauvignon, a été décuvée après 34 ou 45 jours d'infusion selon les potentiels de parcelles. Beaucoup de densité, de puissance dissimulée en perspective.

### **MOELLEUX, LIQUOREUX**

Dès les premières tries, la concentration des mouts est considérable : de 22 à 24 %vol. La récolte de Quart de Chaume s'est effectuée sur ces bases.

Les tries ont été relâchées pour obtenir une cuvée de COTEAUX DU LAYON FRUIT cohérente, d'un équilibre sucrosité – nervosité harmonieux.

Les températures de ces dernières semaines permettent des fermentations lentes.

## **CONCLUSION...**

Un millésime 2010 superbe à vendanger, très prometteur pour vos verres ! : maturité et équilibre sont au rendez-vous, à des degrés d'alcool raisonnables sur les rouges et les secs, avec le l'élégance dans les liquoreux, qui en feront tous de beaux vins, mais digestes, et avec la « buvabilité » que nous cherchons !