

Fiche Technique 2020
Côtà Grand Claude
Château de Viviers

Editée le 25/06/2021

Vignoble

Parcelle :

100% Côtà Grand Claude

Situation géographique :

Viviers, une des communes du Chablis, dans la région Bourgogne. Altitude de 300m

Encépagement :

100 % Chardonnay

Plantation en clones (75/76/78/95/96) et porte-greffe 41B

Complantation dès 2020 en sélection massale et avec plusieurs porte-greffes d'origine massale (333EM, Paulsen, 110 Richter, 140 Ruggeri, 5C)

Exposition et Pente :

Sud/Sud-est avec une pente de 30 à 46%

Géologie et sol :

Sols argilo calcaires superficiels. Marnes calcaires du Portlandien et calcaires marneux du Kimméridgien.

Age moyen des vignes :

35 ans

Pratiques culturales :

Conversion en agriculture biologique

Pratiques biodynamiques

Taille tardive Guyot-Poussard

Vendanges :

Millésime 2020 : 29 au 31 août.

Vendanges manuelles en caisses ajourées.

4 tris du raisin.

28 vendangeurs.

Rendement moyen :

12. hl/ha

Vinification

Pressurage :

Pressurage lent et à faible pression (<2 bar) par un presseur pneumatique

Fermentation alcoolique :

Du 4 septembre au 7 octobre. Fermentation alcoolique à basse température en cuve inoxydable par des levures indigènes.

Fermentation malolactique :

Du 11 janvier au 11 mai 2021. Fermentation malolactique sur lies, 70 % en cuve inoxydable et 30 % en fûts neufs.

Elevage :

Elevage sur lies jusqu'au 25 mai 2021. Bâtonnage des fûts neufs tous les 14 jours. Collage minérale avec de la bentonite (argile) pour stabiliser et éliminer les molécules protéiques.

Mise en bouteille :

18 juin 2021.

Bouteilles 75 cl « Belle Cuvée » avec des bouchons liège 49/24 non lavés aux peroxydes.

Magnums 150 cl « Agape » avec des bouchons liège 49/25 non lavés aux peroxydes.

Essai d'un traitement de surface naturel à base de cire d'abeilles pour 40% des bouchons liège.

Caractéristiques du vin

Appellation :

AOC Chablis « Côte Grand Claude »

Millésime :

2020

Date de sortie :

08/07/2020

Degré alcoométrique :

13°c

Acidité totale :

XXX

pH :

XXXX

Quantité de SO2 :

XXX mg/l de SO2 (la réglementation en agriculture biologique limite à 150 mg/l et en biodynamie 90mg/l)

Ajout de SO2 avant débouillage, après la fermentation malolactique, pendant l'élevage et à la mise en bouteilles.

Garde/conservation :

15 ans

Volume de la cuvée :

en bouteilles et le rendement

Commentaire du winemaker :

Histoire/anecdote/Citation pour le vin :

Distinction/récompense :

Notes