Fiche Technique Chablis Château de Viviers 2022 Cuvée B&B

Parcelles : provenance raisin : 5% Côta Grand Claude 3ha61 /**1%** Guette Haute 0.60Ha/**94%** Sous les Plantes-5Ha78

Situation géographique : Viviers, une des communes du Chablis, dans la région Bourgogne.

Altitude : 270 à 310 mètres.

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 (333EM, Paulsen, 110 Richter, 140 Ruggeri, 5C).

Exposition et Pente : Sud/Sud-est avec une pente de 30 à 46% pour la Guette haute et le Côta grand Claude et Nord-Ouest avec 10-15% pente pour sous les plantes .

Géologie et sol : Sols argilo calcaires. Marnes calcaires du Portlandien et calcaires marneux du Kimméridgien suivant les parcelles.

Age moyen des vignes : 40 à 38 ans plantation Côta Grand Claude en 1983/Guette Haute en 1984/Sous les Plantes en 1985.

Pratiques culturales : Conversion en agriculture biologique - Pratiques biodynamiques -DEMETER Taille tardive Guyot-Poussard, enherbement 100%.

Vendanges du 5 au 16 septembre. Vendanges manuelles en caisses ajourées. 4 tris du raisin. 34 vendangeurs.

Rendement moyen : 17,8 hl/ha pour une autorisation de 65 hl/Ha.

Vinification

Pressurage : Pressurage lent, à froid et à faible pression (<2 bar) par un pressoir pneumatique

Fermentation alcoolique : Du 20 septembre au 25 mai 2023 (la fermentation alcoolique s'est arrêtée avec le démarrage très tôt, dès début octobre de la fermentation malolactique, elle n'a pu reprendre qu'une fois celle-ci quasiment terminée c'est-à-dire en décembre. Fermentation alcoolique à basse température en fûts en chêne/cuve inoxydable thermorégulées par des levures indigènes.

Fermentation malolactique : sur lies, du 2 octobre au 21 octobre dans les fûts et du 17 octobre au 18 novembre dans les cuves inox.

Elevage : Elevage sur lies, type 'slow wine' de 9 mois sur lies, sans intrants sauf sulfitage réduit en fin, 88% en cuve inox thermorégulée 12% en 2 fûts de chêne Centre France, chauffe longue et légère : 1 fût 228L chêne fin + 1 fût 350L chêne fin. Bâtonnage des fûts tous les 14 jours. Collage minéral avec de la bentonite (argile) pour stabiliser et éliminer les molécules protéiques.

Mise en bouteille : 15 juin 2023

Bouteilles 75 cl « Agappe » avec des bouchons liège 49/24 lavage THTO -non lavés aux peroxydes et traitement de surface TRX S+ -à base de cire d'abeille bactéricide. Caisse de 6 bouteilles

Caractéristiques du vin

Appellation : AOC Chablis Château de Viviers « CuvéeB & B pour Brigitte et Bernard, refondateur du vignoble à Viviers »

Millésime : 2022

Date de sortie : 02/07/2023

Degré alcoométrique : 12,29 (+/-0.13) % vol.

Acidité volatile : 0.52 (+/-0.02) g/L H_2SO_4

Quantité de SO_2 total : 69 mg/l de SO_2 (la règlementation en agriculture biologique limite à 150 mg/l et en biodynamie 90mg/l). Ajout de SO_2 après la fermentation malolactique, pendant l'élevage et à la mise en bouteilles.

Sucre résiduel : 1g

Assemblage : 14/04/2023 avec Ghislain Mignard, oenolgue, Pierre Paillot meilleur sommelier d'Irlande, Hubert et Angela Rousseau

Garde/conservation : 15 ans

Volume de la cuvée : 6668 bouteilles

Concours : A venir

Commentaire du winemaker : Grand Bourgogne, trame minérale dés l'attaque , nez frais sur les agrumes, arômes de calcaire blanc, notes mentholées et pain grillé venant complexifier le bouquet. Bouche précise, pleine et gourmande. **A ouvrir directement dans la cire,** une heure avant de le consommer, température de service : 11-13°.

Histoire/Anecdote :3ème millésime du domaine effectué par Arnould,. En l'honneur de ses parents Brigitte et Bernard décédés en 2020 et 2022, refondateur des vignes de chablis à Viviers au début des années 80.