

Fiche Technique Chablis parcelaire Côte Grand Claude 2022

Château de Viviers



Parcelle : 3ha35 (productif)- 100% Côte Grand Claude.

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%.

Géologie et sol : Sols argilo calcaires. 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 : 7 et 8 septembre 2023. Vendanges manuelles en caisses ajourées. 4 tris du raisin. 18 vendangeurs.

Rendement moyen : 6 hl/ha.

Vinification

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

Fermentation alcoolique : Du 4 septembre au 7 octobre 2020. 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, 100 % en fûts de chêne 1/3neufs-2/3 2-3ans.

Elevage : Elevage sur lies. Bâtonnage des fûts tous les 14 jours. Collage minéral avec de la bentonite (argile) pour stabiliser et éliminer les molécules protéiques, filtration légère avec terres blanches et roses, pas de filtration supplémentaire.

Mise en bouteille : 5 septembre 2023

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

traitement de surface TRX S+ -à base de cire d'abeille bactéricide. Caisse de 6 bouteilles

Caractéristiques du vin

Appellation : AOC Chablis « Côte Grand Claude »

Millésime : 2022

Date de sortie : 08/10/2023

Degré alcoométrique : 13.01 (+/- 0.13) % vol.

Acidité totale : 4.69 (+/- 6%) g/L H₂SO₄

Quantité de SO₂ total : 47 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/conserver : 20-25 ans

Volume de la cuvée : 1400 bouteilles

Rendement : 6 hl/ha

Récompenses : 92/100 -Tulipe Rouge.

Commentaire du winemaker : Vin haut de gamme, droit et gourmand, arômes d'agrumes, poire, brioche et silex – A ouvrir au moins une heure avant de le consommer, température de service : 10-12°.

Histoire/Anecdote : Le Cota Grand Claude est une parcelle historique du Château et aurai jadis été servi à Versailles et en particulier aux mariages de de Louis XIV & Louis XV. L'origine du Côte Grand Claude proviendrait de l'aménagement de cette belle parcelle au XII par le moine 'grand Claude' réputé pour ses connaissances oenologiques

Notes