

Fiche Technique Chablis Château de Viviers 2022 Cuvée 'Sous les Plantes'

Parcelles : provenance raisin : 100% Sous les Plantes-5Ha78

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

Altitude : 280 à 330 mètres.

Encépagement : 100 % Chardonnay - Plantation en clones (75/76/78/95/96) et porte-greffes précoces pour compenser le caractère tardif de la parcelle SO4 etb161-49C Complantation dès fin 2021 avec plusieurs porte-greffes (Fercal , 5C, RSB).

Exposition et Pente : haut plateau puis coteau Nord-Ouest avec 10-15% pente, bien adaptée au changement climatique.

Géologie et sol : Rendosol sur calcaires avec nombreuses ammonites (1/3) et (2/3) rendosol sur marne avec calcaires Kimméridgien.

Age moyen des vignes : 40 à 38 ans plantation Côte 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 : 28,6 hl/ha pour une autorisation de 65 hl/Ha.

Vinification

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

Fermentation alcoolique : Du 20 septembre au 25 mai 2023 : elle s'est arrêtée avec le démarrage dès début octobre de la fermentation malolactique, elle n'a pu reprendre qu'en décembre. Elle est faite à basse température en fûts en chêne/cuve inoxydable qu'avec 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, 95% en cuve inox thermorégulée 5% en fûts de chêne fin Centre France, chauffe longue et légère . Bâtonnage des fûts tous les 14 jours.

Collage : minéral avec de la bentonite (argile) pour stabiliser et éliminer les molécules protéiques,

Filtration réduite uniquement aux terres blanches et roses pour garder un maximum de longueur en bouche et de structure.

Mise en bouteille : 5 juillet 2023

Bouteilles 75 cl « Céleste » 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 'plates' en carton recyclé.

Caractéristiques du vin

Appellation : AOC Chablis Château de Viviers « Cuvée parcellaire 'sous les plantes' »

Millésime : 2022

Date de sortie : 08/07/2023

Degré alcoolométrique : 12,30 (+/-0.13) % vol.

Acidité volatile : 0.42(+/-0.02) g/L H₂SO₄

Quantité de SO₂ total : 48 mg/l de SO₂ (la réglementation en agriculture biologique limite à 150 mg/l et en biodynamie 90mg/l)

Sucre résiduel : 1,2g

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

Garde/conservation : 20 ans

Volume de la cuvée : 10.450 bouteilles

Commentaire du winemaker : Grand Bourgogne, vin haut de gamme de garde, - Grande minéralité, fruit sur les agrumes, poire, belle longueur et finale saline. **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 mais 1^{er} sur cette belle parcelle. Cette cuvée a été la dernière vendangée et nous a apporté qualité et quantité. Elle est particulièrement dynamique et représente un très beau potentiel de garde.

