

Lieu-dit "BRÛLHIER" CÔTE DE BROUILLY



2018

100% Gamay Noir
Cuvée parcellaire



Millésime 2018 - Précocité et maturité

Le mois de février 2018 a été marqué par des épisodes neigeux en plaine et une vague de froid entre le 25 et le 28 février après un mois de janvier exceptionnellement doux et humide.

Après les fortes gelées du 1er mars, les conditions hivernales se sont maintenues entre le 17 et le 23, faisant même tomber des records de froid diurnes pour une seconde quinzaine de mars. Nous avons également connu un record de précipitations en mars avec donc un très faible ensoleillement.

La douceur a en revanche dominé le mois d'avril avec un épisode de chaleur exceptionnelle du 18 au 22. Les 20 et 21 avril ont été les journées les plus chaudes à l'échelle de la France avec une température maximale moyenne de 27 °C le 21. Avril 2018 se classe ainsi au 3ème rang des mois d'avril les plus chauds depuis 1900, derrière avril 2007 (anomalie de +3,6 °C) et avril 2011 (anomalie de +3,3 °C).

Cette chaleur ne masque pas la constante de ce début d'année : la pluie, qui tombe régulièrement et abondamment depuis déjà quelques mois. 2018 fait partie des millésimes préférés du mildiou avec une forte poussée un peu partout dans le vignoble mettant à rude épreuve notre première année de test en viticulture Biologique.

Fort heureusement la chaleur reprend ses droits durant l'été. Juillet 2018 est le 4ème mois de juillet le plus chaud depuis 1959, après celui de 2006, 1983 et 2015.

La première décade du mois d'août est caniculaire avec des températures moyennes supérieures de 5,1°C par rapport aux normales. La fin du mois sera moins étouffante même si toujours au-dessus des normales saisonnières. Août 2018 est le 3ème mois d'août le plus chaud depuis 1959 loin derrière celui de 2003 et juste derrière août 1991.

Août a de nouveau fait le moût avec une pluviométrie en retrait et un ensoleillement exceptionnel.

Cet été particulièrement sec a largement compensé les excès orageux du printemps nous permettant de ramasser des baies parfaitement saines et mûres dès le 3 septembre.

Ainsi 2018 se place dans la lignée des 2009, 2011, 2015 et 2017, millésimes plutôt solaires, de grande gourmandise, d'équilibre et de garde.

Cuvée

Cuvée parcellaire, issue de l'un de nos 4 lieux-dits cadastraux situés en appellation Côte de Brouilly.

Géologie

Le lieu-dit cadastral Côte de Brouilly, dit « Brûlhier » est adossé au flanc sud du Mont Brouilly.

Son sol est constitué de diorite, appelée « pierre bleue », à faible profondeur. Ses vignes se trouvent à une altitude comprise entre 400 et 425 mètres d'altitude, orientées plein sud avec une pente moyenne de 28%.

Âge des vignes

De 50 à 115 ans

Notes

Wine advocate - 92/100
J. Suckling - 92/100
Wine Enthusiast - 92/100

Vendanges

Manuelles en caisse de 13kg
Rendement : 35,8hl/ha

Vinification

Vinification : parcellaire, vendange entière 10% et éraflée 90%, remontages et pigeage
Type de levures : indigènes
Durée de cuvaison : 14 jours

Élevage

100% en foudre

Analyse du vin

Degré : 14,91 %
Acidité totale : 4,04 g/l H2SO4
pH : 3,46
SO2 total : 65 mg/l
Sucres résiduels : 0,4 g/l

Dégustation

Robe : Violine sombre et intense.

Nez : Fruits noirs, griottes, épices. Intensité minérale, graphite.

Bouche : Attaque franche et ample. Explosion de fruits noirs finement épicés. Aromatique puissante, complexité et longueur. Vin de grande garde.

Température de service : 15°C



Château de
La Chaize

POUILLY-FUISSÉ

2020

100% Chardonnay

Cuvée d'assemblage



Millésime 2020 – Montagnes russes et sécheresse

Hiver relativement doux avec des températures frôlant les 20°C le 3, le 23 et le 24 février. Nous avons craint un débournement très précoce... mais ce dernier n'est arrivé qu'aux alentours du 11 mars (18°C ce jour-là, marquant un vrai redoux). Mois de mars assez stable avec des températures oscillant entre 5 et 15°C en moyenne dont un pic à 22°C le 19. Pluviométrie significative durant les 11 premiers jours mais très faible à partir du 12 dans le contexte de début du confinement lié au Covid-19. Deuxième quinzaine de mars très fraîche avec quelques gelées nocturnes et de nombreux dégâts dans le Sud de la France notamment, fort heureusement épargnant les coteaux de La Chaize.

Retour de la douceur début avril et notamment à partir du 5 avec des températures estivales supérieures à 22°C accompagnées d'une situation de quasi sécheresse inquiétante. Fort heureusement des pluies abondantes font leur arrivée le 28 avril permettant de reconstituer nos réserves hydriques. Les températures sont restées fraîches jusqu'au 2 mai avant un épisode estival qui n'aura duré que 10 jours avant l'arrivée d'une ambiance automnale le 12 ralentissant considérablement le cycle végétatif. La deuxième quinzaine de mai est marquée par un retour progressif de la douceur avec un pic de chaleur le 22 (31°C) permettant des conditions idéales pour une poussée de mildiou suite aux précipitations significatives ayant eu lieu du 10 au 13. Chute des températures et hausse des précipitations à partir du 3 juin = ambiance automnale jusqu'au 13 juin ralentissant considérablement le cycle végétatif, ce qui a permis de compenser en partie la très grande précocité du millésime. Dernière semaine de juin très chaude avec températures > 30°C. Mois de juillet également très chaud avec 19 jours sous des températures supérieures à 30°C. Dernière semaine particulièrement chaude avec mini 31°C et maxi 40°C le 31/07.

La canicule s'installe début août apportant des conditions de sécheresse imposant un fort stress hydrique à la vigne, accélérant également la véraison et nous poussant à avancer les vendanges au 24/08 au lieu du 31/08 comme prévu initialement. Le mois d'août est marqué par un manque criant de précipitations.

Démarrage des vendanges le lundi 24 août sous un beau soleil avec le retour de la fraîcheur avec environ 13°C en matinée ce qui a permis de rentrer une vendange fraîche.

Les vendanges s'annoncent précoces (2ème millésime le plus précoce après 2003 depuis la mise en place du réseau Maturation Beaujolais en 1992).

2020 a été une année très sèche et ensoleillée, ce qui nous a conduit à vendanger à partir du 24 août pendant 3 semaines, soit deux semaines d'avance par rapport à la moyenne des dix dernières années ! Les raisins étaient très concentrés avec des teneurs en sucre élevées (TAVP autour de 14°) et à notre grande surprise des pH bas (autour de 3,20/3,30) et des acidités totales élevées (supérieures à 4,5) permettant d'assurer un bel équilibre ainsi qu'une capacité de garde exceptionnelle.

Cuvée

"Pouilly-Fuissé" est une cuvée d'assemblage 100% Chardonnay vinifiée et élevée au Château de La Chaize.

Géologie

Argilo-calcaire

Âge des vignes

50 ans en moyenne

Vendanges

Manuelles
Rendement : 45hl/ha

Vinification

Traditionnelle (17°C)
Pas de fermentation malolactique

Élevage

50% en cuve inox thermorégulée
50% en foudre

Calories

90 kcal/10cl

Dégustation

Robe : Or vert brillant

Nez : Intense sur les agrumes et l'iode, belle expression florale sous-jacente

Bouche : Pleine d'équilibre entre ampleur et minéralité, fruits jaunes et épicés.

Température de service : 11°C



Château de
La Chaize