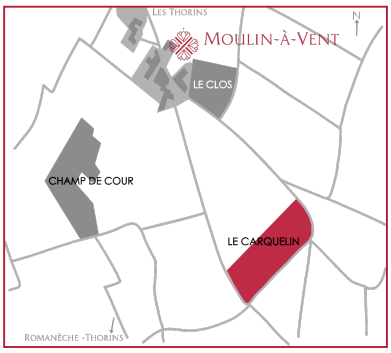
LE CARQUELIN 2020



Quelle précocité!
Après un début d'année doux et sec, le débourrement de la vigne arrive avec une semaine d'avance par rapport à 2019. Avril est chaud et sec, il ne tombe que 8 mm entre le 11 mars et le 27 avril.
La floraison se déclenche alors de façon groupée autour du 20 mai sous un beau soleil, mais deux jours plus frais et humides viennent la perturber, occasionnant par la suite de la coulure et surtout du millerandage.
Si début juin est très frais, la fin du mois est plus douce et plus sèche (

TERROIR

Cette parcelle s'étend sur 1,75 hectare. Ce terroir au sol aérien, sablo-argileux et acide est pauvre en matières organiques et présente la couleur rose typique du cru. On y retrouve un granit très altéré sur des profondeurs moyennes.

VIGNES

Encépagement : 100% Gamay
Densité de plantation : 10 000 pieds/hectare
Age des vignes : 50 ans en moyenne
Vendanges : Les raisins sont vendangés à la main en cagettes de 15 kg, puis passent sur une double table de tri et sont finalement égrappés à 100%.

VINIFICATION & ELEVAGE

La fermentation alcoolique se déroule en cuves béton de 50 hl, dans une logique de sélection parcellaire permettant de mettre en valeur les spécificités de ce terroir unique. L'installation est thermo-régulée.
L'élevage de ce grand vin se fait en partie en demi-muids (18%) et le reste en fût de chêne de 228 L (dont un fût neuf) pendant 12 mois, puis en cuve pendant 2 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

(Dégusté le 4 mai 2021)
Robe : Très belle robe rouge-noire intense, reflets violets.
Nez : Elégant, aérien. Notes fleuries (violette, rose, pivoine), sur la fraîcheur mentholée et réglissée.
Bouche : Fraîche, épicée, cerise juteuse. Tanins fins, digestes et raffinés.
Potentiel de garde : plus de 10 ans.