

Poursuite du millésime 2014

Sauvés par le mois de Septembre estival, les raisins 2014 ont continué à bénéficier d'un temps bien clément tout au long de leur vinification et jusqu'à ce jour.

Le temps des vinifications, période de haute activité toujours un peu difficile, a pu ainsi se dérouler dans de très bonnes conditions, sans stress pour les équipes et sans autre préoccupation que mener à bien les extractions cuve par cuve jour après jour....

Une quiétude sans aucun doute oubliée en 2013 avec un millésime plus difficile et plus technique et très agréablement retrouvée.

Alors que les écoulages se sont terminés ce vendredi 21 Novembre, les fermentations malo-lactiques déjà en partie enclenchées sous marc se terminent à vitesse grand V !

La encore, un vrai plaisir de voir cette étape se dérouler si simplement alors que très sensible aux conditions climatiques cette fermentation est encore difficile à maîtriser.

Certes certains regretteront sans doute de devoir sulfiter si tôt le vin ! Mais tout reste une question de mesure et en adaptant le soufre aux pH redevenus raisonnables grâce au bel équilibre alcool/acidité du millésime tous les feux sont au vert pour nous permettre d'enclencher l'élevage dans de très bonnes conditions.

Un super bébé à élever, au travail !