LE PETIT CHEVAL BLANC 2023

AU VIGNOBLE

Le millésime 2023 s'est déroulé sans excès climatiques. La pluviométrie a été assez régulière tout au long de l'année, et des précipitations légèrement excédentaires au mois d'août (65 mm) ont été très bénéfiques pour le bon déroulement de la maturation. En revanche, l'augmentation des températures moyennes confirme la tendance avérée du changement climatique que l'on constate depuis quelques millésimes.

Cela participe à la précocité des vendanges qui ont débuté le 23 août, et se sont déroulées de façon groupée, jusqu'au 29 août. Les vagues de chaleur de fin août ont donc accompagné la récolte.

Un léger effeuillage au soleil levant permet d'homogénéiser la maturité et d'inhiber la présence des notes "variétales ou thiolées", parfois attribuées au sauvignon blanc, pour donner naissance à des jus floraux, fruités et minéraux.

AU CHAI

À l'issue du pressurage, les moûts faiblement débourbés sont fermentés en demi-muids (600L), foudres (15hL) et cuves bois (15, 20, 25 et 30 hL). Après la vinification, la fréquence des bâtonnages, d'abord quotidienne, diminue ensuite au gré des dégustations de l'équipe.

Les vins assemblés en février poursuivent leur élevage pendant 18 mois. Ils sont alors soutirés en cuve pour une étape de mise en masse, de stabilisation, de collage et de clarification afin d'être mis en bouteille au mois de mai.

INFORMATIONS CLÉS

- Assemblage : 73 % sauvignon blanc, 27 % sémillon
- Rendements : 52 hL/ha
- Durée d'élevage : 18 mois
- Date de mise en bouteille : le 27 mai 2025
- Production : 34 141 bouteilles et 813 magnums
- Degré alcoolique : 13,5°