



Les Grandes Vignes

Le millésime 2011

Avec un printemps chaud et sec, la croissance de la vigne fut très rapide. La floraison s'est terminée fin mai avec 3 semaines d'avance. Mi-juillet, le climat s'est inversé et est devenu plus froid et plus humide. La vigne, qui commençait à souffrir de la sécheresse, a pu retrouver un rythme normal. La fin de campagne fut plus compliquée : chaude et pluvieuse. La maturation fut lente. Mais l'état sanitaire resta généralement bon, et les vendanges ont commencé le 1er septembre. Malgré ce climat insolite, les 2011 sont typés, frais et aromatiques.

Terroir

4 hectares plantés au début des années 1980 avec une densité de plantation de 6500 pieds à l'hectare.
Enherbement naturel maîtrisé. Effeuilage, vendange en vert.
Terroir sablo-limoneux. Plateau avec une légère pente orientée Sud.
Taille en guyot simple.
Cépage 100% Pinot Noir.
Rendement moyen 50hl/hectare.

Vinification

Vendange mécanique début septembre.
Tri manuel sur table.
Macération préfermentaire à froid (8° C) pendant 4-5 jours.
Fermentation alcoolique à 22° C durant 3 semaines avec marc immergé, remontage quotidien pendant les deux premières semaines.
Soutirage puis fermentation malolactique, élevage sur lies fines pendant 3 mois en cuve inox.

Dégustation

Pinot Noir représentatif de l'AOC Reilly.
Nez très aromatique avec des notes de fruits rouges : cassis, framboises, griottes.
Bouche souple, équilibrée et fruitée.
A découvrir avec le veau, les grillades de viandes et de poissons, les volailles.
A déguster entre 12° C et 14° C dans les 2 ans.