

CLOS SAINT JEAN 2009

Le vignoble

Le Clos Saint Jean est un vignoble de coteaux calcaire de 1 ha.

La plantation de cet hectare a été réalisée en février 1993.

Nous retrouvons deux types de configuration de plantation du Vignoble Clos Saint Jean orienté Sud-Sud Ouest.

Pour une partie du vignoble, nous avons adopté une disposition en terrasses avec une densité de plantation de 10 000 pieds/ha.

Pour l'autre partie, nous avons disposé les rangs entre les murets et préféré une compacité de 8 000 pieds/ha.



L'encépagement

Nous avons sélectionné quatre porte-greffes implantés selon l'étude des sols, sur lesquels nous avons greffé de l'Auxerrois ou Malbec de trois générations issu des vignes du Clos de Gamot.

Le travail de la vigne

« Il n'est de temps qui ne revienne... » : tout le travail est réalisé à la main : pioches, sarcles, pompes à dos...

La vinification

La parcelle est vinifiée en cuve de faible volume afin de conserver au maximum les spécificités du terroir. La cuvaison est de l'ordre de 3 à 5 semaines. Le travail de remontage en douceur est privilégié afin d'obtenir une structure harmonieuse de la cuvée.

Degré alcoolique : 13,5 °



L'élevage

Un élevage en demi-muids est réalisé pendant 18 à 24 mois suivant les millésimes.



Dégustation & Suggestion Clos Saint Jean 2009

Robe : noir intense

Nez : fruits noirs à noyaux, mûres sauvages

Bouche : attaque fraîche, beau volume caractéristique d'une année solaire, les fruits noirs sont très présents, belle longueur se terminant sur les notes de minéralité

Suggestion gourmande : côte de bœuf au sel de Guérande, onglet à l'échalote