



BASTIDE DU CLAUX

VIGNERONS EN LUBERON



FICHE TECHNIQUE

Nom cuvée : *Chardonnay*

Millésime : *2017*

Région : *Vallée du Rhône*

Appellation : *IGP Vacluse*

Couleur : *Blanc*

Parcelles : *Poudrière / La Rougetière*

Cépages : *100% Chardonnay*

Vigne : *Viticulture Biologique en cours de certification ECOCERT*

Rendement : *35 hls/ha*

Vinification : *Vendanges manuelles, pressurage direct suivi d'un débourbage statique de 24h à froid. Pas de levurage. Sulfitage minimal (< 3 g/hls).*

Fermentation thermo-régulée entre 15 et 18°C.

Elevage : *Cuve béton et demi-muids.*

Durée d'élevage : *20 mois*

Mise en bouteille : *Filtration dégrossissante sur terre. Mise en bouteille par nos soins au Domaine en jour fruit. Mai 2019*

Formats d'embouteillage : *75 cls / 150 cls*

Nombre moyen de bouteilles produites par an : *5.000 bouteilles*

Origines

Le terroir précoce et chaud de Poudrière donne des raisins mûrs et millerands, très sensibles à la sécheresse mais provenant d'une sélection intéressante. Ils sont parfaitement complétés par ceux de la Rougetière, plus tardifs car situés plus en altitude et qui apportent le côté plus juteux de leurs sols argileux et de belles acidités préservées par l'altitude. L'assemblage des deux terroirs donne une image intéressante du Chardonnay en région sudiste.

Perception du millésime

2017 est un millésime chaud et très sec, faisant suite à d'autres millésimes très secs eux aussi. Le déficit hydrique cumulé a entraîné une faible sortie de grappes couplée à des teneurs en jus minimales. La récolte a donc été impactée, et ce particulièrement sur Chardonnay. Il a fallu faire attention aux dates de vendanges pour éviter tout flétrissement des baies ou degrés alcooliques trop élevés. Un élevage long sur lies fines et pour majeure partie en cuve béton a été décidé pour permettre de contrecarrer au mieux les effets de concentration décelés sur les jus de départ.

