



Médailles & Récompenses

15/20 Guide des Vins Gilbert & Gaillard 2009
14.5/20 La revue des vins de France, Les meilleurs vins de France 2009
Concours des grands vins de France à Mâcon, Médaille d'Argent
Concours des Féminales 2009, Médaille d'Argent

FICHE TECHNIQUE

CHATEAU VIGNELAURE 2005

AOC Coteaux d'Aix en Provence

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

57 hectares dont 21 hectares sont sélectionnés pour l'assemblage de ce grand vin.

DATE DES VENDANGES

Du 20 septembre au 18 octobre.

CLIMAT

L'hiver 2004/2005 a été marqué par une période de froid tardif et une absence de précipitations significatives. Le débourrement a eu lieu, comme à l'accoutumée à la mi-Avril et a été exceptionnellement homogène à travers toutes les parcelles et les cépages.

Pendant cette période nous avons reçu 80 mm de pluie, qui a aidé à réduire le déficit et a favorisé une croissance rapide de la vigne. Une pluie légère pendant la floraison en mai a provoqué un certain degré de coulure ce qui n'était pas un problème car la récolte potentielle était très important. L'été a été très beau et sec mais pas excessivement chaud. Les signes de la sécheresse sont apparus en début juillet mais les bas rendements ont aidé les vignes à ne pas subir de dommage lors de ce stress.

Une forte pluie durant la deuxième semaine de septembre a menacé la récolte mais le beau temps est revenu et a duré jusqu'à ce que les derniers raisins aient été vendangés. Cela a permis d'obtenir une maturité optimale dans chaque parcelle.

NATURE DU SOL

Argilo-calcaire, très caillouteux.

ENCÉPAGEMENT

Cabernet Sauvignon, Syrah et Grenache.

RENDEMENT PRODUCTION

Rendement global du vignoble : 28 Hl/Ha. Parcelles sélectionnées pour la production du Château, rendement moyen : 23 Hl/Ha.

VINIFICATION

Une première sélection très stricte des grappes vendangées à la main est effectuée sur la parcelle, suivie d'une seconde à l'arrivée au fouloir.

Tous les raisins sont égrappés et foulés.

Les cépages et parcelles sont vinifiés séparément.

Utilisation de levures spécialement sélectionnées suivant les variétés.

Techniques de vinification traditionnelles avec des remontages fréquents.

Fermentation sous température contrôlée en cuves inox pendant un moyen de 8 jours et macération durant les 28 jours suivants.

Vieillessement en barriques de 225 L et 228 L (1/3 chêne neuf) pendant 18 mois.

Fermentation Malolactique en barrique durant l'été 2006. Après 18 mois de vieillissement en barrique, le vin a été assemblé et a reçu un léger collage au blanc d'œuf.

CONSERVATION

Le Château Vignelaure 2005 peut être bu dès maintenant mais bien entendu il sera excellent pendant plus d'une dizaine d'années.

ACCOMPAGNEMENT

Magret de canard, civet de sanglier, gigot d'agneau.