



Clos de Vougeot Grand Cru 2009

Caractère du vin

Le Clos de Vougeot est un vin harmonieux, rond, ample, charnu, étoffé, racé et élégant, d'une couleur rouge profond, rubis foncé. Il a un bouquet d'une intensité aromatique exceptionnelle où se mêlent des parfums concentrés de fruits riches rouges et noirs (cerises, mûres, cassis), de vanille et d'épices, de sous-bois, de violette et, avec l'âge, de fourrure. En bouche, ce vin ample, charnu présente un bon équilibre entre les tanins fins, le moelleux et l'acidité discrète; sa persistance aromatique est très longue.

Fiche technique

Superficie de l'appellation	50 ha 96 a 54 ca
Superficie en production	62 a 59 ca
Sol	Calcaire dur et peu argileux
Encépagement	100 % Pinot Noir
Age moyen de la vigne	45 à 50 ans
Vendange manuelle exclusivement	Tri minutieux
Egrappage	En fonction de la qualité du millésime
Elevage	80 à 100 % fûts de chêne neuf

Le Millésime 2009

Les conditions climatiques

L'hiver 2009 a été long et rigoureux : janvier et février ont en effet affiché des températures moyennes bien en dessous des normales de saison. Quant à la douceur de début mars, elle sera rapidement oubliée par de nouvelles incursions hivernales à la fin de la deuxième décennie.

Le printemps va vraiment s'installer à partir d'avril avec des températures élevées qui vont favoriser un réveil rapide de la végétation. Ainsi, dès le 12 avril, le débourrement de la vigne est observé, date qui se situe dans la moyenne de ces 15 dernières années.

Après un début mai relativement frais, c'est l'été qui s'installe en quelques jours. Ce mois est en effet très doux, voire estival. L'évolution de la végétation est alors rapide et quelques fleurs sont déjà observées dans les parcelles les plus précoces. Le stade de mi-floraison est atteint dès les premiers jours de juin, dates voisines de celles de 2003. La floraison, qui bénéficie alors de conditions très favorables, se déroule rapidement.

A l'exception du reste de l'année 2009 qui se présentait plutôt comme une année sèche, juin et juillet seront excédentaires par rapport aux précipitations moyennes et la vigne va ainsi profiter de ces épisodes pluvieux pour développer sa maturité. Un temps chaud et ensoleillé s'installe alors, du mois d'août jusqu'à la mi-octobre. La véraison va débuter très rapidement et s'achever dès le 20 août dans la plupart des parcelles. Les belles températures vont permettre une fin de maturation dans des conditions optimales et un parfait état sanitaire courant septembre

Les vendanges

Cette magnifique fin d'été a conduit à une maturation idéale des raisins et des pépins, ce qui nous a permis de prolonger nos cuvaisons afin d'en extraire toute la quintessence. La très belle qualité de la vendange et le parfait état sanitaire offrent des richesses élevées en sucre naturel et un bel équilibre sucre/acidité.

Analogie des chiffres en Bourgogne ? Hasard de la climatologie ou mystère de la numérologie ? Nous avons débuté les vendanges le mercredi 09/09/2009, tout simplement parce que le temps était venu.....

Les premiers raisins ont été coupés dans les vignes le samedi 12 au Clos de Vougeot. 1^{er} Cru

Le vin

Le millésime 2009 promet de rejoindre le mythe bourguignon des années en 9...

Les cuvées rouges présentent de très belles couleurs d'un rouge profond et brillant et une magnifique puissance aromatique de fruits rouges et noirs mûrs mêlés à des notes épicées. Le potentiel tannique est bien présent et exalte l'ampleur des vins tant par la complexité et la rondeur des tanins que par la richesse et l'équilibre.