

DOMAINE DU CARROU
Dominique ROGER
18300 BUE

FICHE TECHNIQUE

SANCERRE ROUGE « LA JOULINE » 2004

SITUATION DES PARCELLES :

Communes de BUE et SANCERRE

SUPERFICIE : 0,90 ha

ENCEPAGEMENT : 100% pinot noir

AGE DES VIGNES : 35 ans

RENDEMENT : 25 hl/ha

TERROIRS :

- 1/3 « caillotte », terre calcaire de l'Oxfordien, peu profonde et très pierreuse, produisant des vins d'une grande finesse, très fruités, plaisants dès leur jeunesse
- 2/3 « terre blanche », argilo-calcaire aux agglomérats de petits coquillages fossilisés du Kimméridgien offrant un épanouissement plus lent à des vins charpentés aptes au vieillissement.

METHODES DE CULTURE : Lutte raisonnée depuis 1996

- Sols enherbés
- Répartition homogène de la végétation et des grappes sur le cep grâce à l'ébourgeonnage très strict pratiqué au printemps (on élimine systématiquement toutes les double pousses mais aussi les rameaux principaux en surnombre pour la maîtrise du rendement). Cette aération de la végétation et des fruits réduit les temps d'humectation et évite les traitements fongicides superflus. Cette démarche vise également à augmenter la « surface foliaire exposée » (au soleil) qui favorise l'accumulation des sucres dans le raisin.
- Utilisation en parallèle de stations agro-météo sur les parcelles et d'un modèle de risque épidémiologique informatisé permettant d'évaluer la sensibilité de la vigne aux maladies cryptogamiques afin d'éviter là aussi les interventions inutiles
- Récolte manuelle avec tri sévère des grappes ou parties de grappes (grains ou grappes déshydratés pour le millésime 2003).

VINIFICATION :

- Egrappage à 100% des raisins
- Cuvaison de trois semaines : - macération à froid durant 7 jours
- fermentation pendant deux semaines
(Ces opérations sont ponctuées de deux remontages quotidiens, brefs, sans pression, et d'un délestage hebdomadaire complet, avec réintroduction du jus sur les parois de la cuve)
- Elevage de neuf mois en fûts de chêne (1/3 neufs, 1/3 d'un vin, 1/3 de deux vins) au cours duquel s'est effectuée la fermentation malo-lactique
- Assemblage des barriques et conservation en cuve durant cinq mois
- Mise en bouteilles sans collage ni filtration mi-septembre 2004.

DEGUSTATION :

Une excellente maîtrise de la maturité s'exprime dans cette sélection de vieilles vignes. Des tanins soyeux légèrement vanillés, un boisé discret et subtil encadrent une bouche ronde mais sans lourdeur où l'on retrouve la griotte, la mûre, la myrtille et le cassis compotés. Accompagne toutes les viandes d'un repas et les fromages dès maintenant jusqu'à sept ou huit ans.