



Bouzy Rouge Rouge Millésime 2012

AOC Coteaux champenois, Champagne, France

Cette rareté connue à travers le monde que Talleyrand qualifiait de «vin de la civilisation» est l'expression parfaite de son cépage, exacerbée par une croissance dans le sous-sol crayeux du fameux Grand Cru de Bouzy.

LE MILLÉSIME

Qui aurait imaginé à la mi-juillet que 2012 serait un grand millésime ! Avec un gel de printemps (-3.6° à Bouzy), des pluies intenses d'avril à juillet battant le record de 1994, des orages de grêle épars, un « coup de froid » à la floraison, l'échaudage au mois d'août, et la sécheresse en fin de saison, la nature n'a pas épargné le vigneron avec des séquences climatiques intenses d'une fréquence incroyable. Fort heureusement, l'été sec et chaud sauve la qualité d'une vendange quantitativement amoindrie par le climat. L'absence de botrytis et la belle maturité ont permis d'élaborer des vins équilibrés de lente évolution au nez racé, de texture soyeuse et d'une belle puissance aromatique tourne vers un fruit généreux.

SITUATION

- Bouzy (Grand Cru, Montagne de Reims) vignes parfaitement exposées sud, en mi-côte sur la poche d'argile profonde

TERROIR

- Sous-sol de pleine craie et sol argilo-calcaire, exposition régulière tournée au sud
- Climat du Bassin Parisien, avec des hivers doux, des printemps incertains, des étés chauds et des automnes frais mais habituellement assez beaux

À LA VIGNE

- Viticulture durable : certifications Haute Valeur Environnementale et Viticulture Durable en Champagne (engrais organiques, enherbement et autres techniques agroécologiques)
- Les vieilles vignes ne sont plus arrachées mais entreplantées pour préserver le potentiel génétique

VENDANGES

- Cueillette manuelles
- Tri sur pied puis sur table
- Caisse blanches pour abaisser la température des raisins

VINIFICATION

- Macération préfermentaire à 15°C
- "Saigné" pour augmenter la fraction de chair et de peau
- Macération (plus de 10 jours) pour obtenir un vin structuré et prêt à vieillir
- Thermorégulation de la fermentation de 18 à 24°C

ÉLEVAGE

- Cuves inox pour éviter l'apport d'arômes exogènes, préserver la typicité aromatique du Bouzy et sa fraîcheur gage de bon vieillissement
- Dégradation malo-lactique pour l'épanouissement des vins
- Tirage après 9 à 11 mois



