

LA DAME D'ANGLUDET 2021

Un millésime difficile. Il débute par une période de gel précoce peu commune, longue et intense ; seules les parcelles au stade végétatif sont touchées, pour nous les merlots.

Sept épisodes de gel entre le 23 mars et 22 avril, accompagnés des doutes que chaque nuit de gel engendrera comme dégâts visibles rapidement s'il est intense, ou plus tard s'il est faible, laissant le doute persister jusqu'à la floraison, stade critique et sensible.

Quelques jours de répit et la pluie arrive, persiste. La pression mildiou monte, atteint le niveau fort jusqu'à la véraison tant attendue, fin du stade sensible pour le fruit. Elle tarde à cause des températures faibles : il faut attendre le 15 août, pour les parcelles gelées, et voir la véraison se terminer.

L'année est au « retard », sans renversement de situation, chaque jour de soleil compte pour la maturité finale. Les vendanges seront tardives pour plus de maturité, hésitantes car un jour de plus lui sera bénéfique, finalement rapide car malgré tout le travail le botrytis apparait et dicte lui-même le rythme des vendanges. Une grande année d'expérience pour le vigneron !

Récolte :

Merlot : 27 septembre au 1 octobre

Cabernet Sauvignon : 6 au 13 octobre

Petit Verdot : 4 et 5 octobre

Méthode culturale :

Biodynamie (en cours de certification)

La biodynamie vise à développer la vie végétale, animale, microbienne et bactériologique dans sa plus grande diversité. La complémentarité d'un maximum d'organismes favorise le développement de la complexité et de la subtilité des sensations procurées en dégustant le vin. Notre quête est d'obtenir des vins qui font vibrer, qui répondent à nos sens, dont la dégustation devient une discussion. Sur un plan cultural, la biodynamie conduit la vigne à développer ses propres systèmes de défense contre les agressions de champignons, de parasites et même des excès climatologiques.

Surface en production :

30 hectares



Rendement moyen :

26 hL/ha

Vinification :

Cuve béton T° FA : 28°-30°

Élevage :

12 mois d'élevage

70% barriques (30% de barriques neuves)

30% amphores

Les amphores permettent une micro-oxygénation douce et progressive du vin, comparable à une barrique mais sans l'apport des tannins et des arômes du bois. L'élevage en amphores contribue à préserver la pureté, la franchise et la subtilité aromatique qui peuvent être gommés par un élevage trop intense ou trop prolongé en barriques. Suite aux très faibles récoltes 2017 et 2018 notre parc de barriques a été fortement réduit. Après des essais très concluants en 2018 avec quatre amphores, Benjamin a choisi de basculer la moitié de l'élevage en amphores dès 2019.

Analyse : Alcool : 12,6 % pH : 3.7

Assemblage :

Merlot : 45%

Cabernet Sauvignon : 45%

Petit Verdot : 10%