



2020 a été un très beau millésime, avec un été chaud et plusieurs pluies d'orage qui ont permis aux Malbecs d'arriver à une maturité optimale. Les merlots ont dû faire l'objet d'un tri attentif pour séparer les grappes passerillées. Acidité salivante, milieu de bouche plein, fruit éclatant, Bois grand fait son retour dans la gamme après un an d'absence.

Encépagement : 85% Malbec, 15 % Merlot

Âge des vignes : 1 seule parcelle de 32 ans, seul 0,6 hectare en tout constitue la cuvée.

Terroir : sol argilo-calcaire, superficiel et pierreux, sur un socle kimméridgien bien fracturé.

La parcelle est complantée en Malbec et Merlot, les deux cépages sont récoltés et vinifiés ensemble.

Sommet d'une crête à 330 mètres d'altitude, exposition ouest. Très forts écarts de température entre la nuit et le jour.

Viticulture : Taille guyot Poussard et ébourgeonnage soigneux. Apport de compost et des préparations biodynamiques. Traitements cuivre/soufre renforcés par des tisanes de plantes et des purins végétaux. Travaux manuels, respect des rythmes naturels. Agriculture biologique certifiée.

Vinification : Récolte manuelle en caissettes de 20 kg des deux cépages. Egrappage puis encuvage par gravité à l'aide d'un tapis. Fermentations indigènes. Macérations lentes et douces de 2 semaines.

Elevage et mise : Elevage de 2 ans sur lies, sans sulfites, en barriques de plusieurs vins. Non collé, non filtré. Léger ajout de SO₂ à la mise (1 g/hl).

Flacons : bouteilles 75 cl + quelques magnums. Bouchage liège naturel

Dégustation : Vin délicat, élégant et pourtant concentré. La trame est bâtie sur l'acidité, la fraîcheur typique des calcaires kimméridgiens, mais le mélange des deux cépages et la maturité aboutie amènent de la chair, de la richesse et un toucher de bouche soyeux et dense.

13,5% alc.vol.