

Jacky Blot
Domaine de la Butte
2008
Mi-Pente

Appellation
Bourgueil

Encépagement

100 % Cabernet franc.
Moyenne d'âge des vignes : 50 ans.

Sol

Roche mère calcaire du Turonien supérieur, couvert dans la partie haute d'éléments bioditritiques quartz et micas et d'un peu d'argile vers le bas.
Parcelle de 5 hectares située au cœur du Domaine.
Forte pente plein sud.

Conduite de la vigne

Taille guyot simple.
Maîtrise du rendement avant la fleur.
Vignes labourées.

Vendanges

Manuelles.
Vendange triée sur tables au bout des rangs.
Transport de la vendange en caisses.

Rendement

13 hectolitres / hectare.

Vinification

Eraflage, fermentation en cuves bois.
Pas de levurage, pas de chaptalisation.
Pigeage journalier pendant 10 jours.
Remontages.
Cuvaision de 5 semaines.
Fermentation malolactique en cuves bois.

Elevage

1/3 barriques neuves, 1/3 barriques un vin, 1/3 barriques deux vins.
Mise en bouteilles sans filtration ni collage mars 2010.

Impressions

Le rendement, particulièrement faible en 2008, a permis d'obtenir naturellement une robe très soutenue.

Ce vin impressionnant se présente superbement et la concentration étonnante ne durcit pas le vin. La densité du vin lui a permis d'affronter des barriques récentes.

Il s'agit bien entendu d'un vin de garde et il faudra sans doute patienter quelques années pour obtenir sa réelle dimension.

Service et Evolution probable

Dans un premier temps, carafage indispensable, une dizaine d'heures.

Le volume de vin devrait imposer un vieillissement d'au moins 4 à 5 ans. Apogée d'ici 8 à 10 ans.
Potentiel de garde : une vingtaine d'années.

Accords Mets & Vins

Ce vin demande des plats goûteux.

Viandes rouges cuisinées, les estouffades, l'agneau et le gibier lui conviennent parfaitement.

L'accord est particulièrement réussi, avec les sauces réduites, concentrées.

Les fruits rouges mûres, cerises se conjuguent aux épices. La bouche est concentrée, la matière est présente sans exagération. Le vin joue une élégance toute ligérienne. La structure portera néanmoins le vin dans le temps.