

« Le Vin selon David Fourtout »

Côtes de Bergerac Rouge 2011

Terroir

Argilo-calcaire et limon en surface qui repose sur un socle de calcaire dur type ondes (silex) d'origine lacustre dont le rôle essentiel se joue dans la régulation hydrique de la vigne. « Le Vin » est issu d'une redélimitation au sein des parcelles de Grands Vins au meilleur terroir où s'exprime remarquablement le Merlot Noir, le Cabernet Franc et le Cabernet Sauvignon.

Travail de la vigne

2 lattes courtes pour une meilleure circulation de la sève suivi d'un attachage à plat, éclaircissage manuel de la tête du pied de vigne et 1^{er} effeuillage manuel pour optimiser l'ensoleillement des baies, « vendanges en vert » pour aérer la charge et obtenir des raisins plus riches en concentration, 2^{ème} effeuillage manuel pour parfaire la maturation des fruits...autant de travaux délicats et coûteux mais déterminants.

Vendange

Vendange manuelle fin Octobre.

Vinification

Les raisins sont égrappés et foulés à la main sur un tapis, puis vinifiés directement en fûts de chêne neufs ouverts. Les raisins sont pigés à la main dans la barrique pendant la fermentation. Ensuite, une macération de 2 à 3 semaines avec le marc est effectuée. Les barriques sont placées dans un lieu entièrement climatisé pour maîtriser les températures. La fermentation malo-lactique s'effectue en barriques neuves.

Elevage

Barriques neuves durant 18 à 24 mois avant la mise en bouteilles caractérisée par l'absence de collage et de filtration.

Assemblage

40% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 25% Cabernet Franc.

Caractéristiques

C'est un vin de longue garde (15 ans) contenu dans une bouteille élégante : la « Bourguignonne Sommelière » du début du siècle au culot très profond et au fût tronconique.

Conseil de service

Viandes rouges, canard, gibiers. Fromages.