



## LE GRAND CLOS

2017

### PINOT NOIR

## COMMENTAIRES DU VINIFICATEUR

Au nez, le pinot noir Le Grand Clos 2017 révèle d'abord une grande tension de fruit et une longévité possible sous un bouquet fruité et riche. Il présente une certaine élégance discrète. Ne se montrant jamais expressif aussi tôt que d'autres monocépages du Niagara, ce vin donne naturellement l'impression qu'il a besoin de temps en bouteille, comme nous l'avons vu chaque année depuis sa création. Lentement, un bouquet indescriptible, généreux et élégant de framboise rouge s'élève du verre. Entrent ensuite dans la danse des arômes de baies sauvages rouges mentholées, de petits

fruits bleus, de fleurs séchées, de zeste d'orange et d'épices complexes. Ce sont tout de même les framboises noires et rouges caractéristiques du terroir, dont le parfum suave rappelle le kirsch, qui domine. En bouche, la saveur exquise et recherchée de fruits rouges se mêle à celle des baies plus foncées pour donner une finale longue, complexe et concentrée qui révèle un fort arôme minéral, une acidité ferme et des tanins souples.

À déguster entre 2022 et 2030, mais se conservera certainement plus longtemps.

## GESTION VITICOLE

Tous nos vignobles sont cultivés de façon durable afin de préserver l'équilibre naturel des vignes et de respecter le terroir. Nous avons recours à des pratiques traditionnelles qui, selon nous, contribuent à préserver la qualité du fruit et son identité aromatique. Nous traitons chaque lot individuellement en fonction de son terroir et nous nous occupons de chaque vigne à la main, de la taille aux vendanges.

En début de saison, les vignes sont taillées en Guyot simple, puis les baguettes sont attachées au fil porteur. Après le débournement, nous positionnons chaque baguette à la main, en enlevant les coursons latéraux et d'épaule pour obtenir une meilleure ventilation et une meilleure concentration sur chaque grappe. Juste avant la véraison, nous retirons les feuilles du côté est de la vigne, exposant la grappe à plus de soleil et d'air (les années plus humides, nous enlevons les feuilles à l'est et à l'ouest de la vigne), ce qui favorise une bonne

maturation et prévient le développement de maladies. En mi-véraison, si nous estimons que notre récolte est trop importante ou s'il y a risque de maladies, nous procédons aux vendanges en vert. Après la véraison, nous installons des filets dans les portions à risque du vignoble pour protéger nos raisins des dommages causés par les oiseaux jusqu'aux vendanges.

En matière de gestion des sols, notre objectif est d'entretenir et de maintenir un niveau naturel de vie microbologique. Nous cultivons un rang sur deux et laissons une culture de protection dans les rangs suivants, ce qui crée une concurrence dans le système racinaire et permet à la terre végétale de rester meuble et bien aérée. Chaque année, nous retournons également le sol (défonçage) dans une rangée sur deux afin d'aérer la structure du sol et d'éviter qu'il se compacte.

## SAISON VITICOLE ET RÉCOLTE

La saison a débuté par un hiver doux en 2016-2017 qui n'a pas causé de dommages aux bourgeons d'hiver. Le printemps a été incroyablement chaud, quoique pluvieux. En raison de cette chaleur hâtive, les vignobles étaient en pleine forme. Les températures se sont refroidies tout au long de l'été, ce qui a permis à la croissance de retrouver un rythme normal, avec des précipitations supérieures à la moyenne, mais suffisamment de jours ensoleillés pour maintenir la croissance et le développement des raisins en bonne santé. La fin de l'été et l'automne ont été chauds et secs, ce qui a octroyé une grande maturité aux fruits. Les températures de septembre 2017 ont battu de nombreux records. En septembre, six jours ont atteint une température de trente degrés ou plus! La température maximale moyenne était de trois degrés plus élevée que la normale. Nous n'avons vraiment reçu de pluie que la première semaine du mois.

Les trois dernières semaines de septembre ont été sèches. La récolte du vignoble Le Clos Jordanne a été effectuée, et la qualité des fruits reçus était exceptionnelle. Les raisins ont été vendangés à la main, en ne sélectionnant que les grappes de la plus haute qualité pour la vinification. Les vignes étaient toujours en pleine forme à l'approche de l'hiver 2017-2018.

**Les degrés-jours de croissance** pour 2017 étaient de 1 487.

Les taux de sucre, en moyenne de 22,7 degrés Brix, la bonne acidité et le pH bas constituaient les conditions idéales pour commencer la vinification.

*Les raisins pour notre pinot noir Le Grand Clos 2017 ont été vendangés le 30 septembre 2017.*



## LE GRAND CLOS

2017

### PINOT NOIR

## VINIFICATION ET ÉLEVAGE DU PINOT NOIR LE GRAND CLOS 2017

Les grappes de notre pinot noir sont arrivés à la cuverie en bon état, avec un minimum de dommages causés par les conditions humides et pluvieuses. Les peaux étaient épaisses, les saveurs, mûres et complexes, et les graines, presque complètement brunes. Le pH et l'acidité se situaient également dans la plage désirée.

Les grappes de pinot noir sont triées manuellement sur une table vibrante de trois mètres, puis complètement égrappées (l'égrappage permet d'obtenir des vins plus spécifiques au terroir). Après une courte macération à froid, le vin fermente avec des levures indigènes naturelles du vignoble qui sont, selon nous, à l'origine des vins les plus complets, texturés et complexes.

Après la fermentation, lorsque le vin est sec, nous laissons le vin jeune sur les peaux de plusieurs jours à une semaine de plus pour extraire pleinement, mais délicatement, tous les arômes, la finesse et la complexité possibles des peaux des raisins. Bien sûr, le vin subit ensuite une fermentation malolactique pendant qu'il est patiemment vieilli dans des fûts de chêne français sélectionnés (dont environ le tiers sont neufs) pendant seize à vingt mois (selon les besoins de la cuvée ou du millésime). La longue période de vieillissement en fût a également contribué à intégrer l'acidité vive de ce millésime plus frais. Nous expérimentons inlassablement avec les tonneliers, les niveaux de chauffe et forêts d'origine différentes afin de dénicher les fûts qui expriment (plutôt que de masquer) le terroir avec verve et subtilité. Les fûts français demeurent notre préférence en raison de la lenteur de la croissance des arbres et de leur capacité à révéler le terroir en toute transparence. Le bois provient uniquement des forêts du nord-est de la France, connues pour leur grain serré et la subtilité de leur parfum : les forêts de l'Allier, de Tronçais, du Jura, de la Bourgogne et des Vosges. Ces fûts sont faits de bois séché à l'air pendant trois ans.

Lors de la sélection finale des fûts, pour la vin final a embouteillier nous avons choisi que les fûts les plus respectueux du fruit et du millésime. Nous soutirons les fûts pour les mettre en cuve, où nous les laissons reposer pendant un mois afin que le vin puisse se réintégrer. Le pinot noir est ensuite mis en bouteille après une légère filtration. Le pinot noir Le Grand Clos poursuivra son vieillissement en bouteille de six à huit mois avant sa sortie, au cours desquels il développera son parfum, son bouquet aromatique et sa sensation en bouche.

#### RENSEIGNEMENTS SUR LA VITICULTURE ET LE PRODUIT

Système de palissage	Vertical à Guyot simple et double
Densité de plantation	5 299 pieds/ha (2 145 pieds/acre)
Sous-appellation VQA	Twenty Mile Bench
Rendement	2 t/acre
Alcool	12,5 %/vol.
pH	3,55
Sucre résiduel	1 g/L
Acidité totale	5,6 g/L (exprimée en acide tartrique)
Soutirage	Une seule fois après 18 mois de vieillissement, du fût à la cuve
CUP	063657040140