

Domaine Chapelle Santenay rouge 1er cru "La Comme" 2020



Prix du produit :

37,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Famille CHAPELLE

Millésime: 2020

Appellation: Santenay 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Comme

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 14

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE CHAPELLE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Domaine Chapelle Santenay rouge 1er cru "La Comme" 2020

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Robe cerise noire très intense, reflets violacés, vin brillant. Nez très floral, de pivoine, puis fruits noirs. La

bouche est dense et complexe, avec un beau milieu de bouche et une finale persistante. Beau vin de garde à consommer dans les 10 prochaines années.

Cépage : 100% pinot noir

Date de plantation : 1966

Densité pieds / ha : 10 000

Exposition: Est, Nord-Est, en pied de coteaux.

Nature du sol : Argilo-calcaire du Bajocien, et sédiments en partie basse.

Conduite de la vigne : Travail mécanique des sols, pour éviter l'utilisation de désherbants, mettant l'accent sur l'équilibre naturel de la plante au sein de chaque parcelle. Lutte phytosanitaire biologique, contrôlée par Bureau Véritas.

Mode de vendange : Manuel

Vinification et élevage : Vendange égrappée en totalité, avant macération pré-fermentaire de 4 jours puis cuvaison de 8 jours. Elevage de 11 mois en fûts (neufs 25%). Puis mise en bouteilles sans collage ni filtration

LES CONDITIONS DE RÉCOLTE EN 2020

Suite aux conditions particulièrement douces de cet automne-hiver, les premiers signes de reprise de l'activité végétative ont été notés dès fin février. La douceur du mois Mars installe définitivement le millésime comme précoce.

Mi-Avril nous constatons une pousse exceptionnelle liée à des températures maximales dignes d'un mois de juin et à un ensoleillement très généreux. Dans notre plante de BEAUREPAIRE on note jusqu'à 5 à 6 feuilles étalées sur les PINOT NOIR alors que les CHARDONNAY semble plus tardifs. Sur l'ensemble du Domaine nous constatons une très forte hétérogénéité de développement de la vigne. Cette très grande diversité sera le fait marquant de ce millésime.

SIMON profite des conditions météo très favorables pour faire ses premiers essais avec un prototype de tracteur-enjambeur électrique. Du jamais vu sur la Côte viticole ! Avec trois semaines d'avance, nous commençons l'ébourgeonnage. SIMON a su rassembler une petite équipe de 5/6 personnes, suite à l'empêchement de nos travailleurs polonais. L'organisation du travail n'est pas facile avec les contraintes du CORONAVIRUS !

A fin Avril, 2020 fait partie des années les plus précoces jamais vues. Si l'on se réfère aux avertissements Agricoles, ce niveau de précocité n'a été noté que 6 fois en 80 ans !! 2011, 2007, 1997, 1981, 1974 et 1961. Concernant l'alimentation en eau, malgré l'absence de pluies depuis fin mars, bon nombre de sols présentent encore de la fraîcheur en deçà de 15 cm et on ne peut pas encore parler de stress hydrique. Néanmoins, à partir de 5-6 feuilles, la vigne passe progressivement d'une alimentation issue uniquement de ses réserves vers une activité photosynthétique plus dépendante en eau et en minéraux.

Mardi 19 Mai : Première observation de fleurs de vigne dans nos PINOT NOIR de PULIGNY !

Baisse des températures les 15 premiers jours de juin qui entraîne des phénomènes de coulure surtout sur CHARDONNAY. Avec la remontée des températures nous voyons apparaître les premières baies verées début juillet. Mi-juillet on commence d'observer, les conséquences du manque d'eau sur une véraison qui ralentit le rythme, mais surtout le début de l'échaudage sur grappe à partir de début Août.

Le débat va bon train sur les dates de vendanges avec des points de vue très différents : pour certains il faut commencer au 15 Août, pour d'autres il faut attendre le 25/27 Août. Ces points de vue proviennent de la grande diversité des situations : certaines vignes chargées, dans un environnement climatique favorable, doivent attendre pour avoir le degré minimum. D'autres vignes à 35/40 hectolitres hectare seront bonnes à cueillir de suite après le 15 Août.

Avec SIMON, nous fixons le début des vendanges au MERCREDI 19 AOUT. Initialement nous pensions commencer le MARDI 25 AOUT, mais la canicule des derniers jours a fait évoluer très vite nos PINOT NOIRS. Pour garder fraîcheur et élégance nous commencerons plus tôt. Il fallait aussi tenir compte de l'échaudage particulièrement présent sur ALOXE CORTON et LADOIX, qui nous a privé de 15 à 20% de récolte sur ces appellations. Le phénomène est moins marqué sur SANTENAY et CHASSAGNE MONTRACHET.

Mercredi matin notre équipe est au complet composée comme tous les ans depuis 4/5 ans à 90% de travailleurs Polonais dont certains et certaines, viennent depuis plusieurs années. Cette année nous sommes 34 coupeurs ce qui nous permettra de couper les 16.5 hectares en 11 jours avec des journées plus courtes pour cause de grosse chaleur ! COVID 19 oblige, Yvette et son équipe de cuisinières ont dû faire des prouesses d'imagination pour servir jusqu'à 50 personnes en respectant les gestes barrières : Mise en place d'un Self-Service, réfectoire en plein air sur la terrasse du château et bien sûr, passage obligatoire au gel hydro alcoolique.

Notons la présence de notre fils BORIS, Montreuillois et Ingénieur du son, de son état, qui a pu se libérer pour participer à ces vendanges. Des vignes, comme porteur remplaçant, à la cuverie en passant par la ramasse, tout le monde a apprécié sa bonne humeur et son grand sens de l'humour !

Toute notre équipe a arrêté le SAMEDI 29 AOUT dans l'après-midi, mais la cueillette n'était pas totalement terminée !!.. En effet les clients de GOURMET ODYSSEY ont terminé la dernière parcelle du Clos des Cornières (le Parc) le DIMANCHE 30 AOUT sous un ciel variable, mais sans pluie et une température idéale. A l'heure de l'apéro, les VENDANGES 2020 était vraiment terminée !

Ce millésime 2020 restera certainement dans l'histoire comme celui du CORONAVIRUS avec ses contraintes, ses empêchements de travailler, ses obligations sanitaires. Un vin produit dans de telles conditions que certains appelleront peut être « Millésime de guerre »

Mais pour le grand père que je suis à nouveau, depuis la naissance de la petite DIANE en Mars dernier, 2020 sera à tout jamais le millésime du renouveau et de la vie naissante. En effet, moins

pris par le travail du vin, j'ai pu faire de belles promenades avec ma petite fille en fin de journée. L'occasion de mieux faire connaissance et de voir comment ce petit bout de fille est attentive à la nature et à tout ce qui l'entoure.

JF CHAPELLE le 10/09/2020.

Description brève du produit :

Sorti des caves du domaine en décembre 2023. Encore très jeune, ce superbe Santenay 1er Cru sera parfait pour les 10 années à venir, si possible à partir de 2025. Pour l'instant, en 2024, l'élevage est encore bien marqué. Mais quel énorme potentiel !