



## **Volte face de COURONNEAU Sainte Foy Bordeaux 2011**

### **SITUATION**

Sur la commune de Ligeux à 7 km de Sainte Foy la Grande, sur un point culminant de Gironde (175 m)

### **HISTOIRE**

Le plan quadrilatère du château, flanqué de 4 tours percées pour les armes à feu, les larges fossés qui l'environnent, permettent d'assigner sa fondation au XV<sup>e</sup> siècle. La famille « de Cartier », descendant de l'illustre découvreur du Canada vécut à Couronneau pendant plus de trois siècles.

### **SUPERFICIE ENCEPAGEMENT GEOLOGIE**

1,5 ha sur les 40 que compose le vignoble  
100 % Merlot sur greffe 101/14,  
Argilo-calcaire sur sous sol calcaire, en pentes fortes  
exposées plein sud

### **DENSITES**

5 600 pieds ha à 2m/0,90 m

### **CULTURES**

L'ensemble du vignoble est mené dans le plus pur respect du cahier des charges de l'agriculture biologique et contrôlé par Ecocert depuis 1999 ; certifié en bio-dynamie depuis 2012 par Demeter après 2 années d'essais comparatifs ; Vignoble expérimental depuis 2004 nos recherches sont surtout axées sur l'optimisation de l'efficacité des intrants et leur diminution ; elles sont produites par le journal VVB et pendant une journée porte ouverte le 3<sup>ème</sup> vendredi de Juin

La taille s'effectue en guyots simples, les épamprages se font en tête et en pieds avec ablation des contre bourgeons ; l'effeuillage mécanique avec la dernière génération de Binger au niveau de la zone fructifère est systématique.

### **RENDEMENTS**

35 hl/ ha avec ce millésime 2011, 20 hl/ha avec le 2012

### **VINIFICATION**

Les vendanges sont manuelles, puis triées sur tables vibrante avec l'élimination des premiers jus, font l'objet de fermentation pré fermentaire à basse température pendant 8 jours, puis vinifiées par de très légers remontages quotidiens et 4 délestages à des températures qui n'excèdent pas 25° ; à peine pressé à l'aide d'un pressoir verticale, les fermentations malo-lactiques se déroulent en cuves inox

### **L'ELEVAGE**

Dans un foudre bois neuf de 54 hl

### **MISE EN BOUTEILLES**

Cette dernière s'effectue en une seule fois au château avec notre propre matériel de mise (Gaï 2500) sous forme de tiré bouché. Les vins sont ensuite habillés au fur et à mesure des commandes.

### **CONDITIONNEMENT**

Bouteilles lourdes Françaises, bouchons Altec, étiquettes adhésives avec argent à chaud, cartons de 12 40 kg, capsules polytop.

### **DEGUSTATION**

Différent du millésime 2009, avec un côté plus aérien et plus fin, les « bio-dynamiste » pourraient le qualifier d'une très belle minéralité. Il reste très charpenté, avec un nez floral, une bouche ample, et une finale aussi longue qu'élégante. Mis en bouteille avant Noël, nous pourrions réellement l'apprécier à Pâques.

### **MEDAILLES/RECOMPENSES**

a obtenu une grande médaille d'or au biowein preis en Allemagne ; est arrivé en tête de la dégustation syndicale de l'appellation avec le millésime 2009 ; Il n'a pas encore été présenté à des concours en 2011