

## LYNSOLENCE - St Emilion Grand Cru - micro-cuvée

### Compléments à la fiche technique

Lynsolence est élaboré à partir de mes plus vieilles parcelles (l'âge moyen des vignes est de 45 à 50 ans), sur un sol sableux très graveleux et sur une superficie de 2ha50. Le cépage est 100% merlot, la densité de 5 600 pieds à l'hectare. Ces parcelles, situées sur un micro terroir très privilégié, ont comme propriétés voisines réputées le Château Monbousquet qui appartient à Monsieur Perse et le Château Valandraud qui appartient à Monsieur Thunevin.

> Pour élaborer ce produit très concentré, j'effectue fin juin un effeuillage côté levant, suivi de vendanges vertes en ne laissant plus que 5 grappes par pied, mon objectif étant de ne pas dépasser 25 hl à l'hectare. Pour le millésime 2003, j'ai produit 6300 bouteilles, soit un rendement de 19 hl à l'hectare.

> Tous les rangs de vignes sont enherbés. Tout au long de la période végétative, nous maîtrisons cet enherbement avec une tondeuse qui tond le fond et le dessous du rang de vignes.

> Fin août, nous faisons un effeuillage côté couchant afin d'avoir une aération et un ensoleillement optimal. Mon objectif premier est de ramasser un raisin très mûr, très sain, donc exempt de botrytis (pourriture grise).

> Une semaine plus tard, nous passons à nouveau dans les vignes pour effectuer un tri supplémentaire qui a pour but d'éliminer les quelques grains rosés, les grappes indésirables et parfois quelques raisins grillés par le soleil, pour éviter que les vendangeurs ne les mettent dans leurs paniers au moment des vendanges.

> Les vendanges sont manuelles et s'effectuent en une demi-journée, de préférence l'après-midi. Lorsque la récolte arrive au chai, nous faisons un tri rigoureux sur table afin d'éliminer quelques grains éventuellement botrytisés, quelques feuilles et pétioles.

> La vendange est éraflée puis foulée légèrement grâce à un érafloir-fouloir. Grâce à une pompe à queue de cochon qui la pousse délicatement, elle est ensuite envoyée dans deux cuves bois de 50 hl chacune. Cette pompe a l'avantage de ne pas malaxer ni maltraiter le raisin.

> Les cuves bois sont thermorégulées, et neuves pour le millésime 2001. Elles ne servent qu'à la macération et à la fermentation. A partir du millésime 2003, 30 à 40% de la récolte fermente en barriques neuves de 400 litres.

> Macération pré-fermentaire à froid (10°) pendant 9 à 10 jours. 500 kg de carbo-glace (CO<sup>2</sup> en cube à -80°) sont indispensables pour une protection très efficace du raisin dans la cuve pendant 9 à 10 jours. Le dégagement de gaz carbonique pendant la macération pré-fermentaire lutte contre les oxydations.

> Lorsque la macération pré-fermentaire est terminée, grâce à la thermorégulation je chauffe les cuves et la fermentation alcoolique s'enclenche. Au début, je procède à 3 délestages (1 par jour). J'enlève entièrement le jus de la cuve et je le réintroduis par-dessus de façon à bien casser et humidifier le marc partout. Puis la fermentation alcoolique se poursuit et je fais 2 pigeages par jour (piger, c'est enfoncer le marc dans le jus comme autrefois, on ne se sert donc plus de pompe). La fermentation alcoolique dure 8 à 10 jours.

> Ensuite, la macération post-fermentaire à 30° durera 20 à 25 jours avec pigeage 1 fois par jour. La dégustation me permet de déterminer l'arrêt de cette macération et je mets le vin en barriques neuves, de chênes français provenant de la Forêt de Tronçais.

> La fermentation malo-lactique (transformation de l'acide malique en acide lactique) se fera donc dans les barriques neuves. Lorsque celle-ci est terminée, on soutire le vin, on lave les barriques et l'on remet le vin pour une durée d'environ 18 mois. Un soutirage est effectué tous les 3 à 4 mois.

Grâce à ces méthodes culturales et à ces procédés de vinification, j'obtiens un vin qui dépasse constamment 13°5. **A la dégustation, ce vin est un nectar.** Chaque millésime a sa personnalité, et c'est tant mieux ! En règle générale, j'obtiens un vin très noir, très concentré, très fruité. Au nez, il est crémeux, avec des notes de griottes et de cachou. Il regorge de fruits "C'est une véritable bombe fruitée" (dixit Rober Parker). En bouche, il est souple, ample, gras, soyeux, corsé et charpenté. Sa finale est très longue.

**Le Château Les Gravières** est élaboré dans les mêmes conditions, mais avec un rendement plus élevé (35 hl à l'hectare).