



## LE GRAND CLOS

2017  
CHARDONNAY

### COMMENTAIRES DU VINIFICATEUR

Issu d'un millésime frais, racé, mais définitivement mûr, le chardonnay Le Grand Clos 2017 est un vin fermenté en fût, riche et sans faille. C'est un vin délicat et élégant, avec un caractère noble qui ne peut être décrit par de simples fruits, quoique « parfum de fleurs blanches et notes de fruits blancs à noyau » soit la meilleure description possible actuellement pour un vin encore si jeune. En 2017, les vignes sont plus vieilles on sent encore plus de délicatesse et à la fois plus de lourdeur, laquelle va certainement s'amplifier davantage dans le vin en bouteille. Le Grand Clos, dont les fruits

ont été récoltés, comme toujours, entièrement dans la partie ouest du vignoble Le Clos Jordanne, s'ouvre lentement en bouche, puis révèle ses arômes purs de fruits à noyau et de lanoline. Il est long et ample, et sa texture délicate et élégante laisse place à une finale complexe à saveur de pâte d'amande et à l'arôme minéral. Incroyablement riche et long, mais tout de même délicat et serré... Voilà l'énigme du chardonnay Le Grand Clos, notre « grand cru » de la région de Niagara.

À déguster entre 2020 et 2028.

### 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 débourrement, nous positionnons chaque baguette à la main, en enlevant les coursons latéraux 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 22,1 degrés Brix, la bonne acidité et le pH bas constituaient les conditions idéales pour commencer la vinification.

*Les raisins pour notre chardonnay Le Grand Clos 2017 ont été vendangés le 12 octobre 2017.*



## LE GRAND CLOS

2017

## CHARDONNAY

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE DU CHARDONNAY LE GRAND CLOS 2017

Les raisins ont été pressés en grappes entières après un tri minimal sur notre table vibrante. Nous avons ensuite laissé le jus se déposer en cuve à une température de 8 à 10 °C pendant quelques jours avant de laisser les cuves se réchauffer, pour permettre aux levures indigènes naturellement présentes dans le vignoble de commencer lentement la fermentation (nous croyons que les levures indigènes sont à l'origine des vins les plus complets, texturés et complexes). Nous avons ensuite transféré le jus à peine fermenté dans des fûts de 228 L pour compléter la fermentation indigène (levure indigène). Nous expérimentons inlassablement avec les tonneliers, les niveaux de chauffe et les 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 vin est ensuite « élevé » (vieilli patiemment) en fûts de chêne français sélectionnés (dont seulement environ 20 % sont neufs) pendant seize à dix-huit mois (selon les besoins de chaque cuvée ou millésime). Nous utilisons des chênes français fabriqués par des tonneliers que nous avons triés sur le volet au fil des ans pour leur finesse et leur dévouement à la qualité. 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 (en bois séché à l'air pendant trois ans) sont fabriqués principalement par la tonnellerie bourguignonne Damy, à Meursault.

Les fermentations malolactiques ont commencé naturellement au cours de l'hiver et se sont terminées à la mi-printemps. Au fur et à mesure que les chardonnays vieillissaient en fûts, le fruit se révélait plus complexe, sans sacrifier l'acidité fraîche du vin. Afin de préserver le profil aromatique de chaque terroir, nous avons

veillé à ce que le pourcentage de chêne neuf ne dépasse pas 20 %, les autres fûts étant âgés d'un à quatre ans. Nous avons goûté à plusieurs reprises, fût par fût, pour ne choisir que des vins représentatifs du terroir du Grand Clos. Après seize mois de vieillissement, nous avons soutiré les vins des fûts et les avons laissés reposer en cuve pendant environ un mois pour obtenir une meilleure homogénéisation et un bouquet élégant. Nous avons filtré les vins juste avant la mise en bouteille et après quoi, nous les avons laissés vieillir environ huit mois pour laisser le bouquet aromatique des vins et la sensation en bouche se développer davantage en bouteille.

#### 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
Alcool	13,0 %/vol.
pH	3,31
Sucre résiduel	1,5 g/L
Acidité totale	5,7 g/L (exprimée en acide tartrique)
Soutirage	Une seule fois après 16 mois de vieillissement, du fût à la cuve
CUP	063657040171