

« Un Grand Amour en ... »

Il est issu d'une parcelle de vieilles vignes plantée « en foule », comme souvent autrefois. Il est composé d'un tiers de Cabernet, d'un tiers de Merlot et d'un tiers de Petit Verdot.

Il a été, exceptionnellement en 2005, 2009 et 2010, vendangé, vinifié et élevé les trois cépages ensemble ; cette union est rarement possible. Cette pratique était courante jadis mais les techniques modernes ont fait préférer, à juste raison, une vendange plus précoce des Merlot et s'échelonnant pour les Petit Verdot et les Cabernet.

C'est J. Boissenot, notre œnologue, qui au cours d'une discussion nous

Expliqua que, parfois, si les conditions de maturation étaient favorables, cette manière de vendanger et de vinifier les trois cépages en même temps pouvait aboutir à un résultat bien supérieur à celui d'une vendange séparée...

Un Grand Amour est élevé 18 mois en barriques neuves (Taransaud), il fait sa fermentation malo-lactique dans ces barriques. Il bénéficie du soutirage à l'esquive et est mis en bouteille sans filtration. La production est 600 bouteilles.

L'idée a germé en 2000... Il a fallu attendre les vendanges 2005, 2009 puis 2010 pour la réaliser.

Désormais à MOUTTE BLANC, de temps en temps un Grand Amour et le reste du temps un beau mariage de raison.

Vendanges : en foule, manuelles et en cagettes.

Tri des raisins : à la vigne et au chai.

Vinification : dans une toute petite cuve inox, puis fermentation malo-lactique en barrique neuve.

Elevage : 18 mois en barriques neuves, soutirages à l'esquive, collage au blanc d'œuf frais barrique par barrique.

Assemblage : 1/3 Merlot, 1/3 Cabernet-Sauvignon et 1/3 Petit Verdot d'une parcelle de vigne de 70 ans.

Mise en bouteille : au Château, sans filtration.

Production : 600 bouteilles.

Degré final : 14°.

Nous sommes aidés par les précieux conseils de nos œnologues, Jacques et Eric Boissenot.

