

Un IGP merlot rond et fruité



“

C'est un vin plaisant, que l'on peut consommer entre amis facilement, il plaît à tout le monde »

VINCENT BOULE,
vigneron aux vignobles
Boule et Fils
à Boisredon

CHARENTE-
MARITIME

Boisredon

voir plus clair

Domaine de la Lure 2014

- IGP charentais
- CÉPAGE merlot
- TYPES DE SOL sableux, argileux et limoneux
- DENSITÉ 4 000 pieds/ha
- RENDEMENT 80 hl/ha
- VENDANGES mécaniques
- FERMENTATION par ensemencement et copeutage
- PRESSURAGE sur pressoir continu
- FERMENTATION malolactique spontanée
- COLLAGE à la gélatine à 0,5 à 1 cl/hl
- FILTRATION sur plaques
- SO₂ TOTAL 35 mg/l
- VOLUME DE LA CUVÉE 280 hl
- CIRCUITS DE COMMERCIALISATION 75 % cavistes, 10 % GMS, 5 % CHR, 5 % particuliers et 5 % export
- PRIX DÉPART CAVEAU 3 euros



La cuvée IGP merlot du Domaine de la Lure, en Charente-Maritime, est régulièrement sélectionnée par le « Guide Hachette ». Son millésime 2014 y a même décroché deux étoiles. Voici comment elle est élaborée.

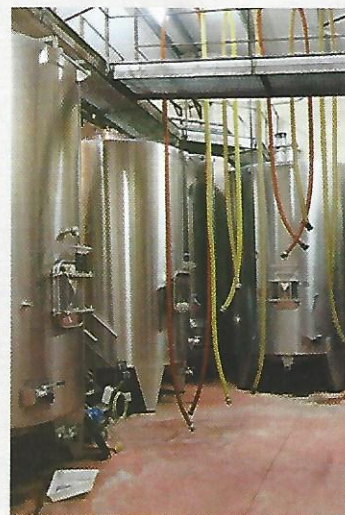
Une date de vendange réfléchie

I Vincent Boule, vigneron charentais, porte une grande attention au choix de ses dates de vendange. Il les détermine en fonction des suivis de maturité et des dégustations des baies. « *Je cherche à savoir si les baies sont fruitées, acides, et quelle est l'évolution des tanins des pépins* », résume-t-il. La cuvée IGP Domaine de la Lure est élaborée à partir des raisins de six parcelles distinctes. « *C'est tout*

l'intérêt de ce vin, poursuit le vigneron. *Une parcelle va apporter de la structure, tandis qu'une autre sera davantage sur le fruit, et la troisième sur la légèreté.* » Au final, Vincent Boule vendange plutôt tard. En 2014, il a ramassé ses merlots vers le 10 octobre, à l'aide d'une machine à vendanger Pellenc, équipée d'un trieur. La récolte s'est déroulée tôt le matin, voire la nuit, afin que les baies soient bien fraîches.

Une FA sous contrôle

2 À l'arrivée au chai, les baies ont été foulées. Chaque parcelle a été encuvée sous inox séparément, puis ensemencée à raison de 15 à 20 g/hl avec une levure d'AEB-Spindal adéquate: la PB2033 pour sublimer le fruité de certaines, la Super 16 pour conférer structure et rondeur à d'autres. Parallèlement à cela, Vincent Boule a ajouté 2 à 3 g/hl de copeaux naturels Vinéa, afin « *d'amener de la sucrosité et du fruité* » au vin. La fermentation a duré une dizaine de jours à 28 °C maximum. À son issue, le vigneron a ôté les copeaux et opté pour un pressurage en continu, avec un minimum de pression et aucune rebêche. « *Je ne cherche pas à trop extraire, sinon il y a trop d'amertume,* estime-t-il. *Je ne veux surtout pas écraser les pépins.* »



Des jus de presse et de goutte séparés

3 À la fin du pressurage, Vincent Boule a séparé jus de goutte et jus de presse. Il les a chauffés et la malo a démarré spontanément. Il a ajouté 2 à 3 g/hl de copeaux de chauffe moyenne + céramique aux jus de presse, et les a laissés durant près de quatre semaines. En 2014, la malo a duré 7 jours. Le 30 octobre, les vinifications se sont donc terminées. L'exploitant a soutiré le vin à deux reprises

afin d'éliminer toutes les lies, puis l'a sulfité à 4 g/hl. Peu de temps après, à l'aide de son œnologue conseil et de son père, Vincent Boule a procédé aux assemblages. En 2014, jus de goutte et jus de presse ont été entièrement assemblés. Puis le vigneron a collé le vin à la gélatine (0,5 à 1 cl/hl) afin de l'arrondir et a effectué une filtration sur plaque. Les mises en bouteilles se sont échelonnées de décembre à avril.