



MADAME 2005

Cette cuvée exceptionnelle représente l'expression la plus aboutie de la pourriture noble. Chaque raisin est cueilli avec d'extrêmes précautions, trié avec le plus grand soin et vérifié avec minutie. Les soins attentifs se poursuivent au chai par l'application de méthodes douces et naturelles.

Ce vin délivre une superbe complexité d'arômes - pain d'épice, abricot confit, coing, fleurs séchées, safran ou bien cannelle et orange - mais la splendeur se révèle en bouche avec un crémeux et une puissance rare jamais prise au défaut de la lourdeur. Vous pouvez l'apprécier dès aujourd'hui et aussi l'attendre de longues décennies dans une bonne cave. Cette Cuvée est aujourd'hui l'une des références mondiales en la matière.

Vendanges

En 2005, les vendanges de liquoreux se sont étalées du 17 Octobre au 2 Novembre. Deux tries ont été nécessaires pour obtenir des raisins titrant plus de 23° en moyenne, avec un rendement total de 9 hl/ha. La richesse et la longueur en bouche sont la signature de cette cuvée Madame solaire. Les deux tries ont donné des raisins parfaitement pourris nobles. Le terroir a fortement influencé la concentration du botrytis. Cette cuvée Madame provient principalement des parcelles argilo-siliceuses du pied de côte, correspondant au premier jour de chaque passage.

Vinification

La vendange de "pourriture noble" est respectée au maximum: récolte en baste, pas de manipulation mécanique des raisins, pressurage lent (5h) et écoulement du jus par gravité. Celui-ci est ensuite très légèrement débourbé une nuit en cuve avant d'être entonné en barriques de chêne Français. La fermentation se déclenche alors, elle a duré jusqu'en juillet 2006 pour un lot

Elevage

La Cuvée Madame 2005 a bénéficié d'un élevage de 30 mois en barriques de chêne Français, ponctué par des soutirages réguliers. Le choix des dates de soutirage, de collage et de toute les autres opérations est uniquement basé sur la dégustation.