

Domaine de la Croix Senaillet

GRANDS VINS BLANCS DE BOURGOGNE

Climat en 2018

Après un automne-hiver classique, janvier, arrosé, est aussi doux que février frais. En mars comme en avril, l'excès de pluie continue. Avril est contrasté, tantôt froid, chaud puis doux. Les températures revenant à la normale, le fulgurant développement végétatif ralentit. Mai est ensoleillé bien qu'orageux. Le début de floraison, ayant une semaine d'avance sur la moyenne décennale, s'achève début juin, dans de bonnes conditions.

Mi-juin les baies sont aussi grosses qu'un pois. Puis la pluie se fait attendre : juin, juillet, août sont chauds et secs. La fermeture de la grappe a lieu début juillet puis la véraison s'enclenche dans le dernier tiers du mois. Grâce à de bonnes réserves hydriques dans les sols, les ceps tiennent bon.

Fin août, une pluie salvatrice vient regonfler les grappes. Impeccable est l'état sanitaire et optimale la maturité du raisin ! Inespéré : la récolte est qualitative et quantitative avec des vendanges du 30 août au 13 septembre.

En résumé, au terme d'un hiver pluvieux, d'un printemps fort contrasté et d'une sécheresse estivale préoccupante, avec des vignes tantôt en retard tantôt en avance, le yoyo végétatif aboutit à un résultat pleinement propice à l'élevage d'un millésime superbe.

Vignoble

Superficie parcellaire : 1,20 hectares, aux villages de Solutré et de Fuissé.

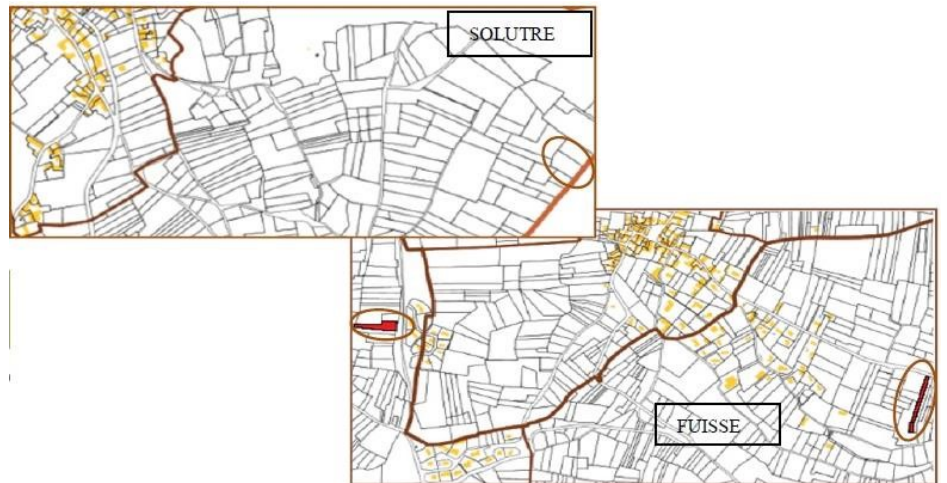
Sols : calcaires du jurassique à bancs de marne.

Exposition : sud et nord-est.

Cépage : chardonnay, cultivé en agriculture biologique, 8000 pieds/ha.

Age du vignoble : 70 ans.

Rendement : relativement faible, favorisant la concentration.



Vinification et élevage

Vendanges manuelles à maturité optimale, sur études de maturité par parcelle.

Pressurage pneumatique, lent et à basse pression, favorable à l'expression aromatique en préservant la pureté des jus.

Fermentation alcoolique lente jusqu'un janvier en demi-muids et fûts de 228 L.

Fermentation malolactique consécutive.

Elevage pendant 10 mois sur lies fines avec un léger bâtonnage.

Mise en bouteille à la propriété : septembre 2019.

Certification

Vin biologique certifié par FR-BIO 01.



Dégustation

Le nez s'ouvre sur des notes de bergamote, avec un boisé délicat.

En bouche, c'est un vin tout en richesse et en rondeur, cette opulence est néanmoins gracieusement contrebalancée par une jolie fraîcheur.

Légèrement saline, la finale présente une belle longueur.

Pouilly-Fuissé 2018

Fiche technique
Novembre 2019