

Domaine de la Croix Senaillet

GRANDS VINS BLANCS DE BOURGOGNE

Pouilly-Vinzelles 2018

Fiche technique
Novembre 2019



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

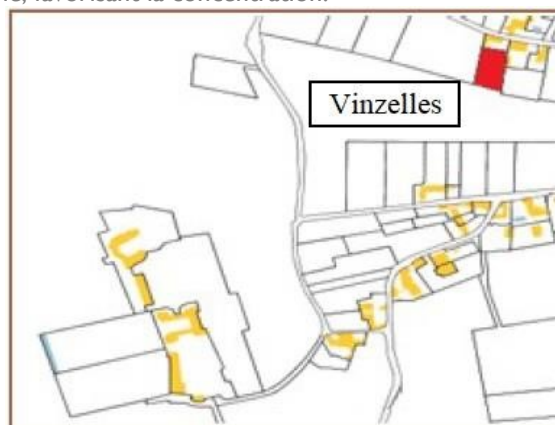
Superficie parcellaire : 13,40 ares, au village de Vinzelles, lieu-dit « Pré du Château »
Sols : rendzines et calcaires bruns ou calciques.

Exposition : plein sud.

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

Age du vignoble : 70 ans.

Rendement : faible, favorisant la concentration.



Vinification et élevage

Vendanges manuelles à maturité optimale, sur études de maturité.

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

Fermentation alcoolique lente jusqu'à un janvier en fûts de 228 L de haute qualité.

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

Ce vin arbore une robe d'or claire très limpide.

Il offre au nez une palette aromatique axée sur la gourmandise : orange confite, noisette caramélisée et beurrée, rappelant l'univers de la pâtisserie.

Ce vin puissant et généreux bénéficie d'un délicat boisé, complètement au service du terroir. Équilibré, souple et bien structuré, il est apte à vieillir quelques années.