

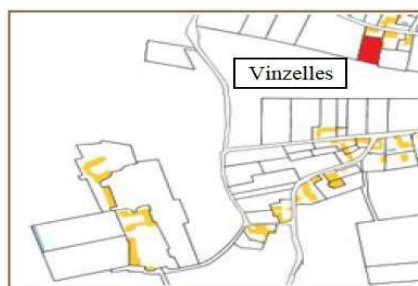
Domaine de la Croix Senaillet

GRANDS VINS BLANCS DE BOURGOGNE

Climat en 2021

Au terme d'un hiver contrasté, les premiers bourgeons débourent malgré la pluie. Début avril descend du nord une masse d'air polaire : déjà avancées dans le cycle végétatif, les parcelles se trouvent endommagées par le gel. Le frais s'installe par un ensoleillement faible en avril comme en mai, pluvieux. Début juin la vigne, qui jusque-là végétait, s'épanouit à la faveur du beau temps. La floraison se fait autour du 10 juin dans des conditions idéales. Des orages transitent et le 21 juin la grêle sévit. Jusqu'en juillet alternent précipitations et accalmies et plus que jamais on personnalise les soins apportés à chaque parcelle, dans une optique préventive. La deuxième quinzaine d'août un vent du nord assainit le vignoble et permet une véraison normale. Les raisins épargnés mûrissent d'autant que d'autres pluies surviennent, bonnes pour faire grossir les baies. Début septembre la récolte est rentrée à notre chai en volumes faibles, sans surprise.

Il a fallu faire un suivi de maturité très précis tout en contournant les obstacles météorologiques pour arriver à une qualité optimale des raisins : les bons équilibres aromatiques et la fraîcheur font tout de même de ce millésime une réussite.



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.

Rendement voulu relativement faible, pour favoriser la concentration.

Age du vignoble : 75 ans.

Taille mâconnaise en arcure.

Vinification, élevage

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

Pressurage pneumatique, lent et à basse pression, étudié pour préserver la qualité de nos jus et propice à leur finesse d'expression aromatique.

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

Fermentation malolactique consécutive.

Elevage durant 10 mois sur lies fines, en fûts.

Mise en bouteille à la propriété.

Certification

Vin biologique certifié par FR-bio-01.



Dégustation

Ce vin arbore une robe limpide et qui brille de ses reflets dorés.

D'emblée l'élevage en fût se révèle au nez par un boisé délicatement vanillé.

En bouche on a de la souplesse, de la générosité.

Ce vin aussi ample que long présente une belle puissance.



POUILLY-VINZELLES 2021

Fiche technique
Juillet 2022