

Domaine de la Croix Senaillet

GRANDS VINS BLANCS DE BOURGOGNE

SAINT-VÉРАН La Grande Bruyère 2021

Fiche technique
Juillet 2022

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 : 1,50 ha.

Sols : marnes à chailles (pierres riches en silice).

Exposition inclinée vers l'est sur une crête entre l'appellation Pouilly-Fuissé et l'appellation Saint-Véran.

Cépage : chardonnay cultivé en agriculture biologique, 8500 pieds/ha.

Age moyen du vignoble : 50 ans.

Taille mâconnaise en arcure.

Vinification, élevage

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

Pressurage sélectif adapté à la maturité du raisin, à basse pression, lent, favorisant la pureté et l'aromatique des jus.

Fermentation alcoolique lente en foudre de chêne de 34 hl.

Fermentation malolactique consécutive.

Elevage durant 10 mois sur lies fines en foudre.

Mise en bouteille à la propriété.

Certification

Vin biologique certifié par FR-bio-01.



Dégustation

Robe brillante, aux reflets dorés.

Au nez des arômes de fruits à chair jaune et à chair blanche et des notes toastées.

La bouche est ferme avec des notes finement épicées et une belle minéralité à retrouver sur la longueur.



Richard et Stéphane Martin – Domaine de la Croix Senaillet

471 rue des Personnets – 71960 DAVAYÉ - Tel : 00 33 (0)3 85 35 82 83 – contact@signaturesmartin.com