

Domaine de la Croix Senaillet

GRANDS VINS BLANCS DE BOURGOGNE

POUILLY-VINZELLES 2022

Climat en 2022:

Si nous devons décrire le millésime de 2022 en un mot, ce serait adaptabilité. L'année 2022 étant l'une des plus chaudes de ces dernières décennies, nous comprenons que l'eau devienne une denrée rare pour nos vignes. Après un premier trimestre marqué par un fort ensoleillement et un manque d'eau, la vigne s'adapte et se développe, malgré quelques orages sans trop de conséquences. La résistance de la vigne s'est d'autant plus manifestée au cours du second semestre, où le manque d'eau et les températures élevées se sont fait sentir. La floraison a débuté le 20 mai. Heureusement, la fin du mois de juin a apporté des averses précieuses pour le développement de la vigne. Juillet et août ont été les mois les plus chauds et les plus secs des trois dernières décennies. Mais résistantes, les vignes continuent de pousser. La fin du mois d'août apporte les pluies nécessaires au développement des baies. Les vendanges ont commencé le 1er septembre pour une durée de 2 semaines. Malgré la sécheresse, les raisins sont d'une qualité remarquable, promettant un millésime de fraîcheur, d'équilibre, d'excellence et de finesse.

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 Pouilly-Vinzelles laisse paraître une robe au couleur de l'or blanc. Le nez nous offre un bouquet très joliment fleuri et raffiné. La minéralité ce fond parfaitement avec de très jolie note de fruits à chair blanche, ainsi que d'aubépine. Le palais est très délicat et d'une étincelante minéralité. Nous retrouvons une bonne longueur en bouche s'alliant avec un très bon équilibre et une jolie rondeur.



signatures
MARTIN