

Domaine de la Croix Senaillet

GRANDS VINS BLANCS DE BOURGOGNE

SAINT-VÉРАН La Grande Bruyère 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 : 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

D'une sublime couleur dorée, ce Saint-Véran s'illustre par son agréable bouquet aromatique. De très délicates notes de poivre vert et la menthe sauvage se font sentir. L'attaque en bouche laisse paraître une très belle harmonie, entre fraîcheur et complexité. Le boisé est parfaitement intégré dans les arômes fruités de ce vin offrant une longueur en bouche très agréable.



signatures
MARTIN