

Domaine de la Croix Senaillet

GRANDS VINS BLANCS DE BOURGOGNE

SAINT-VÉРАН Les Rochats 2022

Fiche technique Juin 2023

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 ha.

Sols : calcaires à entroques du Jurassique moyen, couverts d'un sol caillouteux filtrant.

Exposition : plateau incliné Nord-Est à Mi-Coteau

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

Age moyen du vignoble : 50 ans.

Taille mâconnaise en guyot et en arcure assez courte, entre 10 et 12 bourgeons.

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 cuves inox.

Fermentation malolactique consécutive.

Élevage durant 10 mois sur lies fines, en cuves inox thermorégulées.

Mise en bouteille à la propriété.

Certification

Vin biologique certifié par FR-bio-01.



Dégustation:

Ce vin bénéficie d'une couleur jaune dorée étincelante. Cette cuvée exclusive du Domaine de la Croix Senaillet se définit avec un nez fin et très aromatique.

Les notes fruitées s'allient avec légère touche de minéralité du fait de la localisation sur les pentes de la roche de Solutré.

Nous dénotons un très bel équilibre ainsi qu'une bonne longueur. Il offre une grande souplesse de même qu'une bonne fraîcheur en bouche.



signatures
MARTIN