

Domaine de la Croix Senaillet

GRANDS VINS BLANCS DE BOURGOGNE

SAINT-VÉРАН Sur la Carrière 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 : 0,39 ha.

Sols : calcaires blancs en plaquettes, couverts d'une couche argileuse et pierreuse.

Exposition : nord-est, en surplomb d'une ancienne petite carrière locale.

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

Age moyen du vignoble : 45 ans.

Taille mâconnais, assez courte, environ 8 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 demi-muids, issus de chêne français.

Fermentation malolactique consécutive.

Elevage durant 10 mois sur lies fines, en cuves et 50% en demi-muids neufs.

Mise en bouteille à la propriété.

Certification

Vin biologique certifié par FR-bio-01.



Dégustation

Ce vin est pourvu d'une magnifique robe doré étincelante.

Le nez est très parfumé d'un agréable bouquet fleuri. La fleur d'acacia ainsi que le chèvrefeuille se perçoivent dans cette charmante cuvée. L'attaque est franche et bien équilibré. La minéralité s'exprime par le fait de sa proximité avec une ancienne carrière médiéval au-dessus de la parcelle. Il y a un joli volume, et une délicieuse longueur en bouche très rafraîchissante.



signatures
MARTIN

Richard et Stéphane Martin – Signatures Martin

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