

2023 : un climat très contrasté, pour une vigne en harmonie

L'hiver s'est déroulé sous des températures proches des normales, avec un équilibre entre fraîcheur et douceur. Pourtant, la saison est restée plutôt sèche. Le printemps a suivi le même chemin, avec une hausse marquée des températures fin avril, qui sont ensuite restées au-dessus des moyennes saisonnières jusqu'aux vendanges.

2023, avec ses chaleurs estivales intenses, détient le titre de l'année la plus chaude. Ces vagues de chaleur ont déclenché de puissants orages, apportant des pluies inégales sur nos parcelles. Les vignes ont su tirer parti de ces précipitations, échappant ainsi aux risques de sécheresse.

Les vendanges ont démarré le 4 septembre, lançant quatorze jours d'intense activité. Chaque grappe cueillie capture les éclats de l'été et révèle notre terroir. Cette année, les vignes ont offert une récolte généreuse, avec des grappes d'une maturité et d'une qualité remarquables. En raison de la forte chaleur, nous avons vendangé dès les premières lueurs du jour, commençant à 4h pour garantir des raisins frais à l'arrivée en cave. Un millésime qui, sans nul doute, fera parler de lui pour son caractère et sa finesse.

Vignoble

Superficie : 5,47 ha, répartis-en 11 parcelles.

Sols : calcaires à entroques du Jurassique, couvert de sols argileux.

Exposition : sud, sud-est.

Cépage : Chardonnay planté à 8000 pieds/ha.

Age moyen du vignoble : 35 ans.

Vinification, élevage

Vendanges réalisées à la maturité optimale

Pressurage lent et à basse pression.

Fermentation alcoolique en cuves inox. Fermentation malolactique consécutive.

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

Mise en bouteille à la propriété.

Certification

Vin biologique certifié par FR-bio-01.



Dégustation

Ce Mâcon-Davayé, à la belle robe aux couleurs de l'or blanc, séduit dès le premier nez avec ses arômes de pêche de vigne mêlées à une note citronnée. Une touche subtile de verveine vient compléter ce bouquet, apportant une fraîcheur parfumée. En bouche, il révèle un bel équilibre et une élégance naturelle.



signatures
MARTIN