

COLLECTIONS « VILLAGES » & « LIEUX-DITS » Domaine de la Croix Senaillet

GRANDS VINS BLANCS DE BOURGOGNE

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 : 13,40 ares, au village de Vinzelles, lieu-dit *Pré du Château*.

Sols : rendzines et calcaires bruns ou calciques.

Exposition : plein sud.

Cépage : Chardonnay planté à 8000 pieds/ha. Rendement voulu relativement faible, pour favoriser la concentration.

Age du vignoble : 75 ans.

Vinification, élevage

Vendanges réalisées à la maturité optimale

Pressurage lent et à basse pression.

Fermentation alcoolique lente 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 se distingue par sa robe dorée aux reflets d'or, brillante et lumineuse. Son nez exhale des arômes fruités de mandarine et d'ananas frais, sublimés par un boisé élégant aux nuances d'épices douces et une délicate touche de caramel. En bouche, il allie une texture grasse à une fraîcheur vive, offrant un équilibre parfait et une finale longue et persistante, marquant l'élégance de ce vin.



signatures
MARTIN