

COLLECTIONS « VILLAGES » & « LIEUX-DITS »

Domaine de la Croix Senaillet

GRANDS VINS BLANCS DE BOURGOGNE

SAINT-VÉРАН 2023

Fiche technique Novembre 2024

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 : 21 ha, répartis sur l'ensemble des côteaux du village sur environ 45 parcelles :

Sols : variés, composés de calcaires et d'argiles issus du Jurassique.

Exposition : sud, sud-est, plein sud ou plein est, avec quelques plateaux.

Cépage : Chardonnay planté à 8000 pieds/ha.

Age moyen du vignoble : 50 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

D'une robe jaune clair avec d'élégants reflets vert argent. Ce Saint-Véran offre un nez fruité de pêche et d'abricot, rehaussé par une touche d'agrumes qui lui apporte une vivacité aromatique. En bouche, il est frais et ample, doté d'une belle minéralité qui apporte élégance et équilibre en finale.



signatures
MARTIN