

POUILLY-VINZELLES 2022 BLANC



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

Cette parcelle est située en Bourgogne du Sud dans le Mâconnais sur la commune de Vinzelles. Issu du cépage chardonnay, elle possède un sol argileux est calcaire. Exposée plein Est, au soleil levant, elle bénéficie de la meilleure exposition. Les ceps de cette vigne sont âgés en moyenne de 60 ans. Les vignes du Domaine sont certifiées en agriculture biologique et biodynamique, les sols de cette parcelle sont travaillés plusieurs fois par ans. Les différentes variétés de plantes présentent spontanément sont tondus. Dans les vignes les traitements sont naturels (soufre et cuivre) à faible dose, associés à des décoctions et purins de plantes pour favoriser la protection naturelle. Les préparations 500P et 501 sont appliqués tout au long de la phase végétative de la vigne.

Nous réalisons un ébourgeonnage sévère et manuel, qui a pour but de maîtriser les rendements et de limiter la formation des pieds en taille Poussard, ainsi qu'un piochage entre les ceps. Nous procédons à plusieurs méthodes pour protéger le raisin lors de son développement, comme par exemple le tressage des lianes lors des gelées chaudes, qui permet ainsi de les garder à l'abri et à l'inverse une coupe rigoureuse, les années pluvieuses.

Le compost biodynamique, réalisé sur le domaine avec le marc de raisin, du fumier équin et bovin, vient compléter les plantations de couvert vert dans les rangs. Cette méthode permet un apport d'azote présent naturellement, et humique important, grâce aux mélanges des variétés de plantes (trèfle, pois fourrager, radis, fèverole, seigle).

Accords mets et vins

Une truite aux amandes

Détails

Caractéristiques

Cépage : 100% Chardonnay

Vendange : Les raisins sont récoltés à la main, aux heures les plus fraîches de la journée, puis emmenés au cuvage. S'ensuit un léger foulage avant le pressurage pneumatique en grappes entières.

Viticulture : Les vignes du Domaine sont certifiées en agriculture biologique et biodynamique, les sols de cette parcelle sont travaillés plusieurs fois par ans. Les différentes variétés de plantes présentent spontanément sont tondues. Dans les vignes les traitements sont naturels (soufre et cuivre) à faible dose, associés à des décoctions et purins de plantes pour favoriser l'action de protection naturelle. Les préparations 500P et 501 sont appliqués tout au long de la phase végétative de la vigne. Nous réalisons un ébourgeonnage sévère et manuel, qui a pour but de maîtriser les rendements et d'améliorer la formation des pieds en taille Poussard, ainsi qu'un piochage entre les ceps. Nous procédons à plusieurs méthodes pour protéger le raisin lors de son développement, comme par exemple le tressage des lianes lors d'années chaudes, qui permet ainsi de les garder à l'ombre, et à l'inverse une coupe rigoureuse, les années pluvieuses. L'apport d'un compost biodynamique, réalisé sur le domaine avec le marc de raisin, du fumier équin et bovin, vient compléter les plantations d'engrais vert dans l'entre rangs. Cette méthode permet un apport d'azote, présent naturellement, et humique important, grâce aux mélanges des variétés de plantes (trèfle, pois fourrager, radis, fève, seigle).

Vinification : Le débourage statique est en 2 fois, pour des turbidités cohérentes, puis entonnage en moût. Les fermentations alcooliques et malolactiques se font en fûts de chêne, anciens pour la plupart (de 5 à 15ans pour les 228L, et les 400 et 500 litres plus récents). Dans les années à venir, nous avons l'intention de démarrer des vinifications en foudre.

Elevage : 11 mois en cuve inox.

Dégustation

Robe : Jaune dorée, légèrement cuivré, limpide et brillant

Nez : Précis, frais, très fin et élégant. Belle expression de fruits blancs type pêches de vignes.

Bouche : Belle attaque fraîche, pleine et équilibrée. Finale longue, finement étayée et structurante.

Finale : Rond et suave

Garde : 3-5 ans

Température de service : 15°C



Plaisirs du vin
Agen