

SAINT-VÉRAN "AU CLOS DU CHÂTEAU" 2022 BLANC



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

Cette parcelle est située en Bourgogne du Sud dans le Mâconnais dans le village de Davayé. Issu du cépage chardonnay, elle possède un sol très argileux et calcaire, son exposition est plein sud. Le nom du Climat provient de son lieu-dit cadastré « Au clos », au-dessus du magnifique château de Davayé. Les céps de cette vigne sont âgés en moyenne de 50 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 la formation des pieds en taille Poussard, ainsi qu'un piochage entre les céps. Nous procédons à plusieurs méthodes pour protéger le raisin lors de son développement, comme par exemple le tressage des lianes lors d'été chaudes, qui permet ainsi de les garder à l'ombre et à l'inverse une coupe rigoureuse, les années pluvieuses.

Le 1er d'octobre compost biodynamique, réalisé sur le domaine avec le marc de raisin, du fumier équin et bovin, vient compléter les plantations d'herbes vert dans les rangs. Cette méthode permet un apport d'humus présent naturellement, et humique important, grâce aux mélanges des variétés de plantes (trèfle, pois fourrager, radis, fèverole, seigle).

Accords mets et vins

Un risotto aux champignons

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 tondus. 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 procémons 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, fèverole, seigle).

Vinification : Le débourbage 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 fût de chêne

Dégustation

Robe : Jaune légèrement doré, limpide et brillant

Nez : Notes boisées fraîches, rappelant le menthol. Légère réduction empyreumatique, grillée, très qualitative.

Bouche : Ouverte, parfait équilibre entre le volume, le boisé et l'acidité fine. prolongement élégant et long, beau retour rétroolfactif sur la fraîcheur boisée.

Finale : Rond et suave

Garde : 3-5 ans

Température de service : 15°C

