



VIGNOBLES DE BOURGOGNE

ET DU MACONNAIS



Présentation par Sophie Cinier

Séance du 10 Mars 2022

VIGNOBLE DE BOURGOGNE

Le vignoble de Bourgogne est un vignoble français situé en Bourgogne-Franche-Comté dans les départements de l'Yonne, de la Côte d'Or et de Saône-et-Loire. Il s'étend sur 250 kms de longueur du nord de Chablis au sud du Mâconnais.

Fruits d'une longue histoire, la Bourgogne et ses vins sont réputés dans le monde entier. Avec un vignoble fortement morcelé et une qualité de vins assez hétérogène en fonction des appellations, des « climats », selon le terme local, mais aussi des domaines, des maisons de négoce et des caves coopératives, la Bourgogne n'en est pas moins confrontée au défi de la mondialisation.

La superficie du vignoble bourguignon représente 29500 hectares, dont 25000 hectares en AOC. La production de cette région viticole s'élève à 1 500 000 hectolitres de vin, pour environ 200 000 000 bouteilles commercialisées.



Le vignoble de Bourgogne compte 5 terroirs :

- Chablis et Auxerrois
- Côtes de Nuits et Hautes Côtes de Nuits
- Côte de Beaune et Hautes Côtes de Beaune
- Côte Châlonnaise et Couchois
- Mâconnais

Les appellations d'origine contrôlée de Bourgogne sont classées en 4 catégories :

- régionales
- Village
- Premiers Crus
- Grands Crus

Les Sols de Bourgogne

Les grandes appellations sont produites uniquement sur des sols calcaires. Le vignoble de Chablis dispose de sols calcaires, les vignobles de la Côte d'Or bénéficient de sols argilo-calcaires ou marno-calcaires qui se sont formés par l'érosion progressive des hauts plateaux calcaires. En Saône et Loire (Côte Châlonnaise et Mâconnais) ils sont constitués de sols argilo-calcaires avec des terres glaiseuses ou sableuses. Si l'on descend vers le sud jusqu'à atteindre le district du Beaujolais, le sol devient granitique et riche en argile, convenant davantage au cépage gamay qui domine dans cette contrée.

Orientation

La plupart des grands crus de Bourgogne sont orientés à l'est avec une faible pente. D'autres terroirs viticoles de Bourgogne sont orientés au sud ou au sud-est avec une pente en moyenne assez faible sauf pour quelques appellations qui, à certains endroits, présentent une pente plus élevée. L'altitude se situe généralement entre 200 et 400 mètres ,

Climat

La Bourgogne offre un climat semi-continental (étés chauds, hivers froids).

Les jours de pluie se répartissent assez équitablement sur l'année

L'influence du relief joue sur la répartition géographique des pluies. Les Arrières-Côtes forment un écran au vignoble qui, de ce fait, reçoit moins d'eau.

Ainsi, l'orientation du vignoble joue un rôle important. Les expositions sud et sud-est sont privilégiées. L'implantation se fait le plus souvent sur les coteaux à l'abri des vents dominants venant du sud-ouest.

Cépages du Vignoble de Bourgogne

Principaux cépages :

Cépages vins rouges :

- Le Pinot Noir : qui fait la renommée de tous les grands vins rouges de Bourgogne
- Le Gamay Noir : surtout dans le Mâconnais

Cépages vins blancs :

- Le Chardonnay : dans les grands vins blancs de Bourgogne tels les vins de Chablis
- Le Gamay
- L'Aligoté : Cépage typiquement bourguignon

Autres cépages moins connus : Le césar, le pinot gris, le sauvignon blanc, le sacy, le melon et le pinot beurot.

Taille de la vigne

- En guyot simple, avec une baguette de 5 à 8 yeux et un courson de 1 à 3 yeux. Cette taille est réalisée sur la Côte de Nuits, la Côte de Beaune et la Côte Châlonnaise,



- En gobelet, avec 2 à 5 coursons de 2 à 3 yeux. Cette taille peut être réalisée sur le cépage Gamay

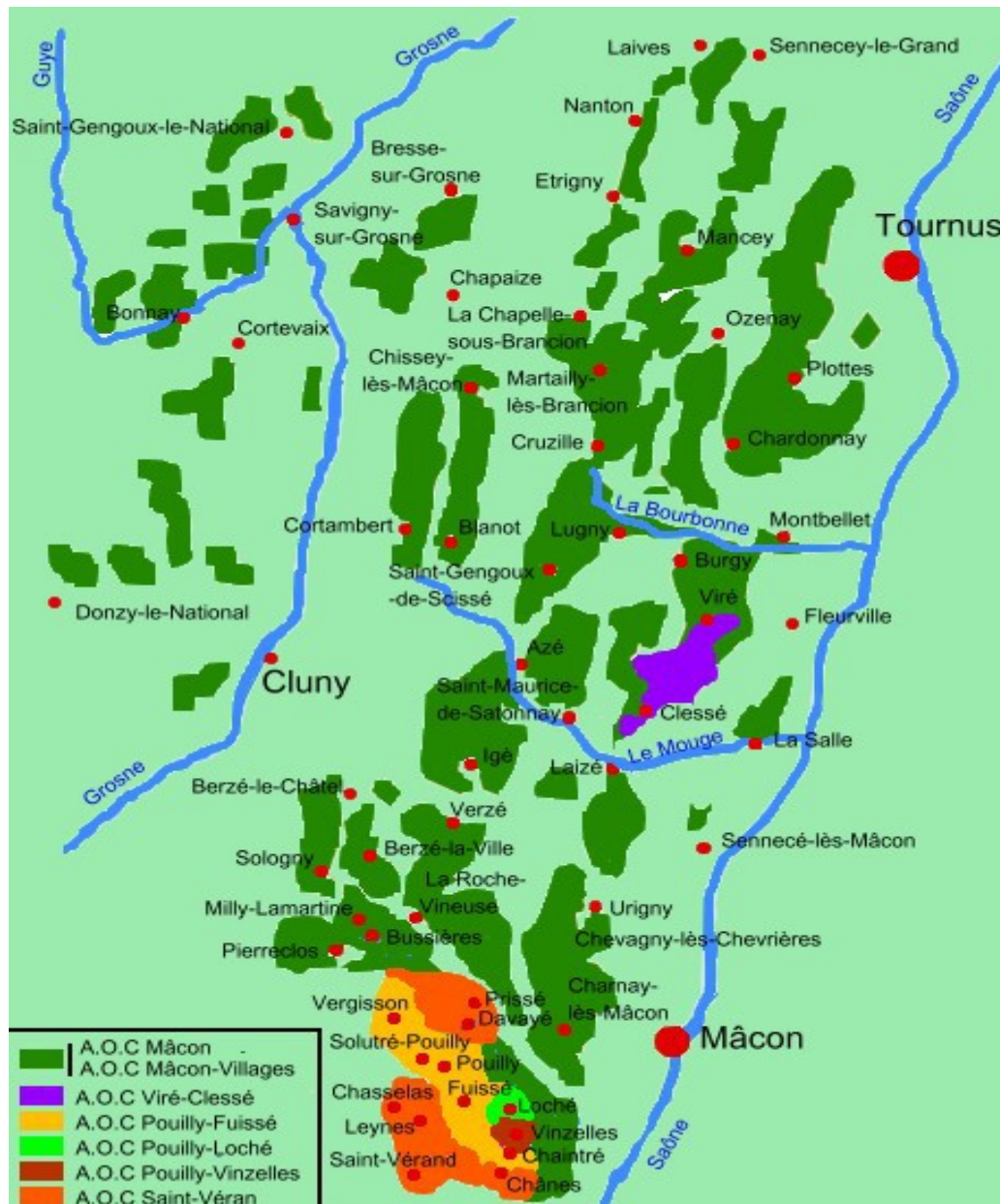


- En cordon de royat, avec 3 à 5 coursons de 2 à 3 yeux implantés horizontalement sur un bras (gros sarments de plusieurs années),



Ce travail s'effectue de novembre à mars maximum,

VIGNOBLE DU MACONNAIS



Situation des vignobles du Mâconnais

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon » est délimitée à l'est par la vallée de la Saône, à l'ouest et au nord par la vallée de la Grosne et au sud par les monts du Beaujolais. C'est le vignoble de Bourgogne le plus méridional.

La région des monts du Mâconnais est formée par un ensemble de six chaînons de direction nord-nord-est-sud-sud-ouest, inclinés vers l'est et séparés par des failles parallèles. Elle s'étend sur 50 kms de long et 15 kms de large entre le village de Sennecey-le-Grand au Nord et le village de Chaintré situé au sud de Mâcon.

La vigne est implantée jusqu'à 400 m d'altitude sur les versants en pente douce, les mieux exposés de cet ensemble de chaînons aux sommets boisés dont l'altitude atteint 500 m au point culminant .

L'appellation d'origine contrôlée « Mâcon » concerne le territoire de 91 communes du département de Saône-et-Loire, parmi lesquelles, 80 constituent la zone géographique des vins bénéficiant de la mention « Villages ».

Climat du Mâconnais

Climat océanique à tendance méridionale.

Les bienfaits de l'influence méditerranéenne

Tout au sud du vignoble de Bourgogne, le Mâconnais prend déjà un petit air du Midi ! L'habitat n'est plus le même : il est adapté au soleil qui chauffe un peu plus et plus longtemps, et à la pluie qui se fait plus rare.

Ces influences méditerranéennes permettent une maturation légèrement plus rapide que dans les autres régions viticoles de Bourgogne. D'ailleurs, il n'est pas rare que le Mâconnais commence les vendanges une petite semaine avant les autres Côtes.

Cette météo plus sèche et ensoleillée, associée à la typicité des sols et sous-sols, influence aussi la personnalité des vins produits dans cette partie de la Bourgogne.

DOMAINE SOPHIE CINIER

Un Domaine à taille humaine

C'est le grand-père maternel de Sophie Cinier qui était vigneron. La maman de Sophie hérite par la suite du domaine mais n'a pas l'opportunité de s'en occuper, elle met donc les vignes en métayage (fermage).

En 2000, à la fin du bail, les vignes reviennent dans le giron familial. Sophie, fille unique, reprend donc l'exploitation.

En fait, elle n'avait jamais vraiment quitté le métier de la vigne puisqu'après son bac, elle a travaillé pour une maison de négoce dans le sud de la France. Elle a ensuite obtenu un BTS viti-oenologie à Davayé. Elle commencera dans la foulée à donner des cours au CFPPA en 2003,

Pendant cinq ans, elle va vendre sa récolte au négoce, de manière à se familiariser avec ses parcelles et à maîtriser l'organisation et les exigences de la viticulture. C'est là qu'elle va apprendre son nouveau métier de vigneronne. Elle veut prendre son temps pour compléter sa formation par le travail sur le terrain. Elle travaille également pour d'autres vignerons. C'est en 2005, qu'elle décide de créer sa propre identité, le vin qui portera son nom. Elle démarre l'aventure à zéro, sans matériel, sans savoir particulier, mais avec une volonté de fer. Cette année-là, les tous premiers flacons sortent de la cave, à peine plus de 1000, histoire de débiter et de se frotter au marché.

Heureusement, elle avait, à cette époque, toujours l'activité de tâcheronne et de formatrice. Par la suite, une parcelle de 13 ares en Pouilly-Vinzelles sera achetée, et l'histoire se crée enfin.

Aujourd'hui, le domaine s'étend sur 3,5 hectares de vignes, essentiellement sur Fuissé (elle a quelques vignes à Vinzelles, Solutré, et un hectare à Igé)

Afin d'augmenter sa production, en 2011, elle passe au négoce, en achetant les moûts sur les appellations qu'elle ne produit pas en propriété.

La culture de la vigne se fait en famille et de la manière la plus raisonnable possible et ce, de la taille à la récolte(manuelle). Les étapes de l'élaboration du vin, du pressurage jusqu'à la mise en bouteille, respectent un principe simple : n'intervenir dans le processus d'élaboration que quand cela s'avère nécessaire.

Sophie s'attache à respecter les méthodes traditionnelles, à tenir compte du millésime et des potentialités de celui-ci pour laisser le « terroir » s'exprimer le plus librement possible.

LES VINS DU DOMAINE DE SOPHIE CINIER



DOMAINE SOPHIE CINIER
F-71900 FUISSE
0385350641/0606315679
www.domaine-sophiecinier.fr

domainesophiecinier@gmail.com

Petite histoire...

C'est de mon grand-père et de sa fille, ma maman, que je tiens aujourd'hui la majeure partie des vignes dans lesquelles je travaille au quotidien. De mère en fille, ou presque donc pour le domaine qui compte aujourd'hui 3 hectares 50 de vignes qui se répartissent comme suit :

POUILLY-FUISSE, sur la commune de Fuissé uniquement
4 parcelles **1,150 ha**
Vers Crâs (climat revendiqué), Vers Chânes, Les Gaulias, La Dame Charnay

POUILLY-VINZELLES, sur la commune de Vinzelles
1 parcelle **0,134 ha**
Les Longeays (climat revendiqué)

MACON FUISSE, sur la commune de Fuissé
3 parcelles **0,730 ha**
Long Poil, Les Perrières, Vers Chânes

MACON IGE, sur la commune d'Igé
1 parcelle **0,500 ha**
Le clos (climat revendiqué)

MACON VILLAGES, sur la commune de Solutré
1 parcelle **0,307 ha**
Au Rompay

MACON IGE Blanc
1 parcelle **0,200 ha**
La condemine (climat revendiqué)

MACON IGE Rouge
1 parcelle **0,340 ha**
Les champs (climat revendiqué)

BOURGOGNE BLANC, sur la commune d'Igé
1 parcelle **0,180 ha**
Le clos (climat revendiqué)

BOURGOGNE ROUGE, sur la commune d'Igé
2 parcelles **0,200 ha**
Le clos (climat revendiqué)
Les champs (climat revendiqué) **0,340 ha**

Le domaine existe depuis 2000 date à la quelle j'ai repris l'exploitation qui était jusqu'alors en métayage. J'ai pris mon temps : je souhaitais compléter ma formation (BTS viticulture œnologie) par le travail sur le terrain et donc dans les rangs de vigne, face à face avec les ceps et je désirais également agrandir légèrement la superficie d'origine qui ne dépassait pas un hectare de vignes.

En 2005, les toutes premières bouteilles sont sorties de la cave. A peine plus que 1 000 flacons, histoire de débiter et de se frotter au fameux « marché ». Aujourd'hui, notre capacité de production est la suivante :

LES VINS DU DOMAINE SOPHIE CINIER

POUILLY-FUISSE CLASSIC et COLLECTION 000 bouteilles.
Cette cuvée est un assemblage des jus issus des vignes situées « Vers Chânes » dont l'âge moyen est de 55 ans. Un vin reflet de son appellation...

POUILLY-FUISSE « Vers Crâs » **2 500** bouteilles.
Cette cuvée provient d'un climat. La vigne est âgée de soixante cinq ans et plantée sur un sol à dominante calcaire. Grand vin blanc, de garde !

POUILLY-VINZELLES « Les Longeays » **800** bouteilles.
C'est notre « bébé » : une petite parcelle, comme un jardin, où la vigne, âgée de plus de 100 ans - est enherbée et située sur l'un des plus fameux coteaux argileux de l'appellation. Le vin est à la fois gourmand et prometteur de garde... Une rareté, à réserver impérativement !

MACON FUISSE **6 000** bouteilles.
Trois parcelles nous permettent de produire ce Mâcon où la dénomination « villages » a été remplacée par le nom de la commune où se situent les parcelles. Les vignes ont en moyenne 35 ans et se trouvent sur des sols à tendance argilo-calcaire. Les vins qui en sont issus sont friands et très fruités, de grands MACON !

MACON FUISSE « Les Perrières » **1 200** bouteilles.
Une sélection particulière sur une seule parcelle de 17,95 ares située au milieu du climat des Perrières et entourée par des vignes en AOC POUILLY-FUISSE... A découvrir absolument !

MACON VILLAGES « Le Clos » **4 000** bouteilles.
Issue de la partie la plus jeune de la parcelle située à Igé, cette cuvée offre un nez intense sur des notes florales et minérales, une bouche ronde et présentant une belle longueur... A déguster sans attendre, sur un plateau de coquillages.

MACON VILLAGES « Les Arundiers » **2 700** bouteilles.
Notre volonté est de vinifier nous-mêmes ce Mâcon, issu d'une seule parcelle sur le Mont Pouilly, à plus de 400 m d'altitude, au sol argileux. Nous produisons un Mâcon Villages de belle tenue, tout en finesse et fraîcheur.

BOURGOGNE PINOT NOIR « Le Clos » **1 200** bouteilles.
Issue de la parcelle située à Igé, la production reste limitée mais la cuvée est emblématique du Pinot : finesse et élégance, nez racé sur les petits fruits rouges, les épices douces. La bouche est ronde, expressive, longue et charnue, avec une finale sur de jolis tanins fins. A découvrir sur une viande légèrement grillée ou un beau fromage bourguignon...

BOURGOGNE CHARDONNAY « Le Clos »
Issue d'une partie (la plus jeune) de notre parcelle située à Igé, ce Bourgogne Blanc reste dans la ligne des Bourgogne que nous avons proposé depuis 4 ans : minéralité, fraîcheur et une belle amplitude en bouche, finesse et élégance... A l'apéritif, sur un très beau fromage de chèvre ou avec des charcuteries finement tranchées...
Premier millésime 2018 !!! Patience...

LES VINS de CHAMP POTARD

Afin de compléter notre gamme des vins du Mâconnais, nous avons sélectionné 4 producteurs avec qui nous travaillons chaque année. Nous achetons chez eux uniquement, et toujours des raisins ou des moûts issus de la même parcelle. Ceci est primordial pour suivre notre engagement de sélection parcellaire.

MACON Rouge **2 000** bouteilles.
Une nouvelle aventure avec cet achat de vin rouge fini en vrac, après dégustation... Très agréable, belle longueur... A découvrir !

SAINT VERAN « A la Côte » **3 000** bouteilles.
Enfin... une appellation connue et reconnue pour ses grands vins, que j'ai plaisir à vinifier, suite à un achat de raisins. L'élevage est assuré en fûts de chêne de 3 à 7 vins pendant 12 mois sur lies fines.

VIRECLESSE **1 500** bouteilles.
Depuis 2014, cette appellation vient enrichir la gamme de nos vins avec une cuvée issue des hauteurs de Viré, sur un sol calcaire à chailles blanches. Les vins sont élevés en fûts de 3 à 7 vins pendant 12 mois sur lies fines.

POUILLY-VINZELLES **1 500** bouteilles.
Premier achat de raisins en 2016 pour cette appellation. Cette cuvée est issue des terroirs du Château de Vinzelles, prometteuse, elle nous permet d'offrir un complément à notre cuvée « climat » si demandée !

Les pratiques culturelles traditionnelles sur Chardonnay, cépage unique de l'exploitation et roi de la Bourgogne, se font en respectant le cahier des charges de l'agriculture biologique (sans certification pour l'instant) et tous les travaux, de la taille à la récolte, se font manuellement.

La totalité de la vinification et de l'élevage est réalisée en fûts de chêne de 3 à 6 vins pour les POUILLY-FUISSE et autres appellations communales, en cuve pour les MACON FUISSE et autres appellations régionales. En moyenne, l'élevage des Pouilly, comme celui des Mâcon, dure au minimum neuf mois.

Ces étapes de l'élaboration du vin, du pressurage jusqu'à la mise en bouteille, respectent un principe simple : intervenir le moins possible dans le processus d'élaboration d'un grand vin, intervenir uniquement quand cela s'avère nécessaire, dans le respect des méthodes traditionnelles et en s'attachant à tenir compte du millésime et des potentialités de celui-ci, ainsi qu'en s'attachant à laisser le « terroir » s'exprimer le plus librement possible.

Nous nous appliquons avec passion et sérieux pour proposer à nos clients de GRANDS VINS BLANCS DE BOURGOGNE...

Vins présentés ce soir



BOURGOGNE PINOT NOIR

"Le Clos" 2020

VIGNE ET HISTOIRE



Cette cuvée est issue d'une parcelle située sur la commune d'Igé, au cœur du Mâconnais, sur le lieu-dit "Le Clos"

Exposition : plein sud

Sols : argilo-calcaire, assez profonds, sur un coteau à 100 m d'altitude environ.

Cette parcelle a été acquise fin 2017

CONDITIONS DU MILLESIME = printemps sec, été chaud et sec, récolte le 27 août 2020

VINIFICATION ET ELEVAGE



Récolte manuelle

Cuvaison de 8 jours avec remontages très légers une seul fois par jour. Levures indigènes, FML pendant la cuvaison

Pressurage pneumatique, débordage statique 12 heures et entonage direct avec assemblage des jus de presse et d'égouttage.

80 % de fûts de 3 à 4 vins, dont 2x350 litres et 1 fût neuf

Elevage sur lies fines pendant 15 mois.

Mise en bouteille le 07/10/21, sans collage ni filtration

Volume = 12,4 hl soit 1 530 bouteilles et 60 magnums

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Degré = 11,8 %vol (12 indiqués sur l'étiquette)

Sucres résiduels = 0 g/l

Acidité totale = 3,9 g/l H₂SO₄ Acidité volatile = 0,68 g/l H₂SO₄

SO₂ libre = 5 mg/l

SO₂ total = 46 mg/l

DEGUSTATION

ACCORDS

Une couleur rouge rubis soutenue, un nez sur les fruits rouges (cassis, framboise, groseille) accompagnées d'une touche de grillé, la bouche offre une belle amplitude, sur des tanins biens intégrés, des notes de petits fruits rouges, et de torréfaction légère. A boire dans les 3 ans, avec une belle charcuterie, un fromage délicat ou une viande grillée... pourquoi pas avec une matelotte de sandre...



BOURGOGNE CHARDONNAY

2020

VIGNE ET HISTOIRE



Cette cuvée est issue d'une parcelle située sur la commune d'Igé, au cœur du Mâconnais, sur le lieu-dit "Le Clos"

Exposition : plein sud

Sols : argilo-calcaire avec des veines marneuses, assez profonds, sur un coteau à 100 m d'altitude environ.

SITUATION DU MILLESIME = printemps sec, été sec et très chaud. Perte de récolte due à la grillure

VINIFICATION ET ELEVAGE



Récolte manuelle, le 25/08/2020

pressurage pneumatique.

Débourbage statique (24 heures), levures indigènes, pas de chaptalisation.

Vinification et élevage en cuve inox.

Elevage de 7 mois sur lies fines.

Mise en bouteille fin mars 2021

Volume = 29 hl soit 3 500 bouteilles et 30 magnums

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Degré = 11,7 %vol (12 indiqués sur l'étiquette)

Sucres résiduels = 0,8 g/l

Acidité totale = 3,9 g/l H₂SO₄

SO₂ libre = 87 mg/l

Acidité volatile = 0,53 g/l H₂SO₄

SO₂ total = 119 mg/l

DEGUSTATION

ACCORDS



D'un beau jaune d'or brillant, ce Bourgogne présente des arômes de fruits frais, de pierre à fusil. La bouche, droite et fraîche, amène un petit côté anisé sur une belle longueur... A déguster dans les 2 ans, sur une terrine de crabe, un poisson en papillote, une cuisse de pintade au gingembre ou un beau fromage de chèvre affiné...

MACON FUISSE

2020

VIGNE ET HISTOIRE



Cette cuvée est issue de deux parcelles : l'une située au lieu-dit « **Long Poil** » à 400 m d'altitude et l'autre au lieu-dit « **Vers Chânes** » à 250 m d'altitude. La première parcelle a été plantée en **1986** et la seconde en **1985**.

Superficie totale : **55.93 ares**

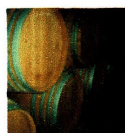
Sols argilo-calcaires pour les deux parcelles, exposées **plein est** toutes les deux également.

Conduite traditionnelle : taille Guyot, arcure du Mâconnais

100 % Chardonnay

CONDITIONS DU MILLESIME = printemps sec, été chaud et sec

VINIFICATION ET ELEVAGE



Récolte manuelle, pressurage pneumatique le 24/08/20

Débourbage statique (24 à 36 heures), aucun levurage, pas de chaptalisation.

Cette cuvée est élevée en cuve inox thermorégulée.

Fermentation alcoolique et fermentation malo-lactique se font en cuve, soutirage après fermentation. **Elevage de 8 mois sur lies fines**.

Mise en bouteille fin avril 2021

Volume = 34,75 hl soit 4 500 bouteilles et 30 magnums

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Degré = 11,7 %vol (11,5 indiqués sur l'étiquette)

Sucres résiduels = 0,3 g/l

Acidité totale = 4,90 g/l H₂SO₄ Acidité volatile = 0,50 g/l H₂SO₄

SO₂ libre = 21 mg/l

SO₂ total = 87 mg/l

DEGUSTATION

ACCORDS



Robe jaune d'or pâle, brillante avec de légers reflets gris.

Nez sur les fruits jaunes à noyau, coquille d'huîtres.

Attaque franche et nette, bouche précise, sur une belle vivacité salivante, rappelant les notes minérales. A

boire dans les deux à trois ans sur un poisson au four légèrement citronné, une tajine de volaille ou de lapin, un fromage de chèvre ou une tome de Savoie.

VIGNE ET HISTOIRE



Parcelle située sur la commune de Fuissé, au lieu-dit « Vers Chânes ».

La vigne a été **plantée en 1985**

Superficie : 44,50 ares

Sols argilo-calcaires en grande majorité, marneux par endroits, voire sableux en bas de parcelle

Exposition sud-est

Conduite traditionnelle : taille Guyot, arcure du Mâconnais

100 % Chardonnay

CONDITIONS DU MILLESIME = printemps sec, été chaud et sec ayant entraîné un peu de grillure.

VINIFICATION ET ELEVAGE



Récolte manuelle le 23/08/20,

pressurage pneumatique.

Débourbage statique (24 à 36 heures), levures indigènes, pas de chaptalisation. Les jus sont entonnés directement et les fermentations alcoolique et malo-lactique se font en fût de plus de 5 ans. Les vins ne sont pas soutirés et restent sur lies fines 12 mois, sans batonnage

Mise en bouteille juillet 2021

Volume = 23 hl soit 3 000 bouteilles et 30 magnums, 120 demies-bouteilles

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Degré = 13,7 %vol (12 indiqués sur l'étiquette)

Sucres résiduels = 1,8 g/l

Acidité totale = 4,1 g/l H₂SO₄

Acidité volatile = 0,67 g/l H₂SO₄

SO₂ libre = 34 mg/l

SO₂ total = 95 mg/l

DEGUSTATION

ACCORDS



Robe jaune d'or soutenue

Nez intense sur les fruits mûrs, avec quelques notes de pain grillé et une belle présence de minéralité. Belle attaque, franche. La bouche est longue, déjà ample avec des arômes de fruits à noyau (mirabelles) et d'épices douces.

A boire en accompagnement d'un poisson de rivière, d'une sole meunière, d'une escalope de veau crémée. Un Issau Iraty ou encore un Sainte Maure sauront lui convenir en fin de repas... et pourquoi pas un clafoutis aux mirabelles ?



POUILLY-FUISSE COLLECTION

2020

VIGNE ET HISTOIRE



Deux parcelles sont à l'origine de cette cuvée, l'une située au lieu-dit « **Vers Chânes** » (nous l'appelons La Dame Charnay) et l'autre au lieu-dit « **La Grolière** » située juste au dessus de la précédente. Toutes les deux ont été plantées dans les années 50 par mon grand-père.

Superficie : 39,55 ares

Sols argilo-calcaires peu profonds

A noter : la parcelle Dame Charnay est plantée sur un porte-greffe RIPARIA très intéressant... mais fragile !

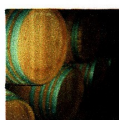
exposition sud-sud est

Conduite traditionnelle : taille Guyot, arcure du Mâconnais

100 % Chardonnay

CONDITIONS DU MILLESIME = printemps sec, été chaud et sec ayant entraîné un peu d'échaudage

VINIFICATION ET ELEVAGE



Récolte manuelle le 23/08/20, pressurage pneumatique.

Débourage statique (24 à 36 heures), levures indigènes, pas de chaptalisation. Entonnage en jus.

Cette cuvée a été élevée en fûts de chêne âgés de 5 à 10 ans, élevage de 15 mois. **Fermentation**

alcoolique et fermentation malo-lactique se font en fût. Les vins ne sont pas soutirés, ni batonnés durant l'élevage.

Mise en bouteille le 07/10/2021

Volume = 23hl soit 2 630 bouteilles et 30 magnums et 240 demies bouteilles

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Degré = 13,1° (13 indiqués sur l'étiquette)

Sucres résiduels = 2,6 g/l

Acidité totale = 4,1 g/l H₂SO₄

SO₂ libre = 36 mg/l

Acidité volatile = 0,60 g/l H₂SO₄

SO₂ total = 99 mg/l

DEGUSTATION

ACCORDS



Robe jaune d'or soutenu.

Nez sur des notes de pain beurré, de fruits secs, de tilleul.

Attaque franche, bouche longue et ronde sur des arômes de fruits mûrs, de noisette, de vanille discrète.

A boire avec une terrine aux écrevisses, un saumon en croûte, des cuisses de grenouilles juste persillées... Un Comté vieux ou bien un Maroilles pourront l'accompagner facilement

ACCORDS



minéralité. Belle attaque, franche. La bouche est longue, déjà ample avec des arômes de fruits à noyau (mirabelles) et d'épices douces.

A boire en accompagnement d'un poisson de rivière, d'une sole meunière, d'une escalope de veau crémée. Un Issau Iraty ou encore un Sainte Maure sauront lui convenir en fin de repas... et pourquoi pas un clafoutis aux mirabelles ?



POUILLY-VINZELLES

2020

VIGNE ET HISTOIRE



Parcelle située sur la commune de Vinzelles, parmi les parcelles situées autour du Château de Vinzelles

La vigne est âgée d'une cinquantaine d'année, elle est exposée plein est, sur des **sols argileux**, assez profonds et drainants.

Conduite traditionnelle : taille Guyot, arcure du Mâconnais

100 % Chardonnay

Cette cuvée est issue d'un achat de raisins frais, vinifiés au domaine.

CONDITIONS DU MILLESIME = printemps sec, été chaud et sec

VINIFICATION ET ELEVAGE



Récolte manuelle le 25/08/20

pressurage pneumatique

Débourbage statique (24 à 36 heures), aucun levurage, pas de chaptalisation. Les moûts sont entonnés directement et les fermentations alcoolique et malo-lactique se font en fût. Les vins ne sont pas soutirés et restent sur lies fines 12 mois, sans batonnage. Cette cuvée a été élevée en fûts de chêne de 6 et 7 ans.

Mise en bouteille juillet 2021

Volume = 10hl soit 1 200 bouteilles et 30 magnums

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Degré = 12,67 %vol (13 indiqués sur l'étiquette)
 Sucres résiduels = 0 g/l
 Acidité totale = 3,98 g/l H₂SO₄ Acidité volatile = 0,56 g/l
 SO₂ libre = 35 mg/l SO₂ total = 110 mg/l

DEGUSTATION

ACCORDS



Belle robe d'or jaune brillant.

Nez de petits fruits à noyaux (prune, prunelle) et de pain beurré.

La bouche offre une attaque franche, un équilibre certain sur du gras et une belle longueur. On retrouve la prune, de la minéralité et une pointe de fenouil.

Cette cuvée accompagnera à merveille une terrine de Saint Jacques, un carrelet rôti, une escalope de veau à la crème et aux champignons et un très beau Charollais affiné