

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU CLOS SAINT-MARC - RÉCOLTE DU DOMAINE 2021

Ce terme évoque le clos qui se trouve près de l'église, dédiée à Saint-Marcel.



MILLÉSIME

Jusqu'au dernier jour, l'année viticole 2021 est éprouvante. Marqué par de forts épisodes de gel entre le 5 et le 9 avril qui amputent largement la récolte, le réveil de la vigne est difficile et les mois d'avril et de mai sont pluvieux et frais. Jusqu'aux vendanges, qui ont commencées le 20 septembre, les changements météorologiques brutaux imposent leur tempo : une réactivité et une attention de chaque instant sont nécessaires. Heureusement, l'accalmie de juin permet à la fleur de se dérouler sans encombre et la véraison est favorisée par de bonnes conditions qui s'installent à partir de la mi-août.

VIGNOBLE

Le Clos Saint-Marc (1,71 ha) fait partie de l'appellation Chassagne-Montrachet 1er Cru "Les Vergers". Vigne appartenant à notre Domaine, jadis utilisée comme jardin par les habitants de la région. D'exposition Nord-Est, la vigne repose sur la pierre de Chassagne-Montrachet, la terre est assez rouge et caillouteuse. Idéale pour le Chardonnay. Méthode de viticulture : HVE 3 (Haute Valeur Environnementale Niveau 3) Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 1.71 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 26

VINIFICATION

100% Chardonnay
100% raisins entiers
Débourbage statique 24h
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne
18 mois d'élevage (dont 6 mois d'assemblage en masse)
100% fûts (dont 10% de fûts neufs)
13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin gourmand, plaisant et charmeur. Une longueur soyeuse et des arômes d'abricots frais mêlés à une minéralité qui fait écho au terrain pierreux de la vigne.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Un vin que l'on pourrait joliment associer à un fromage de chèvre frais

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2026-2035

