

SANTENAY 1ER CRU PASSETEMPS 2019

Le nom "Passetemps" permet certainement d'évoquer la difficulté d'exploiter ce terroir.



MILLÉSIME

La saison démarre avec un hiver doux et sec, entrainant un départ précoce du cycle végétatif. Un épisode important de gel survient sur les Chardonnay le 5 avril puis sur les Pinot Noir le 14 avril provoquant une perte de récolte (de 30% à 50%). Un rafraîchissement début juin engendre une floraison capricieuse. Celle-ci occasionne de la coulure et réduit davantage les rendements tout en concentrant les arômes. L'été chaud induit à certains endroits un stress hydrique qui retarde la maturité des raisins. Parce que les baies sont petites et peu nombreuses, le niveau de sucre dans les raisins est naturellement élevé mais le manque d'eau a permis de maintenir une bonne acidité.

VIGNOBLE

Terroir qui est exposé Sud Est, à la sortie du village en direction de Chassagne-Montrachet. Sol brun calcaire, présence d'argiles bleues. Système de taille en Cordon de

Royat

Méthode de lutte : Lutte raisonnée Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-Calcaire Surface : 11,46 ha Altitude : 240-260 m

Age moyen des vignes : 30 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés afin de ne conserver que les raisins sains et d'une maturité optimale.

100 % raisins égrappés

Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 18 jours de cuvaison

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 30 % de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Ce vin présente un joli équilibre entre arômes de fruits mûrs et épices. Les tanins structurent le vin en lui apportant matière et souplesse.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un rôti de porc, une dinde farcie aux figues ou encore des cuisses de pintade farcies.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2021-2029

