

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU CLOS SAINT-MARC - RÉCOLTE DU DOMAINE 2024

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



MILLÉSIME

Des larmes de pluie aux larmes du vin, une année aussi éprouvante qu'émouvante ! 2024 restera dans les mémoires... Marquée par des précipitations record et une humidité omniprésente, elle a mis les vignerons à rude épreuve. Malgré une vigilance et un travail acharné dans les vignes, le mildiou a pris le dessus, impactant fortement les rendements. D'importantes disparités sont apparues entre les terroirs : les sols plus drainants ont su mieux résister à la pression des maladies. Heureusement, après des vendanges menées tambour battant, la qualité des vins s'impose comme une belle surprise. Fraîcheur et éclat sont au rendez-vous, offrant une récompense précieuse après une saison de tous les défis.

VIGNOBLE

Le Clos Saint-Marc (1,70 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 y est assez rouge et caillouteuse ainsi idéale pour le Chardonnay. Cette vigne a été plantée en 1996.

Méthode de viticulture : HVE (Haute Valeur Environnementale Niveau 3)
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 1.71 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 30 ans

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 25% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Voici une cuvée qui témoigne de toute l'élégance de ce millésime. Les aromatiques au nez sont ciselées et percutantes avec un subtil mélange d'agrumes et d'amandes fraîches. Un vin intense et dynamique avec une belle fraîcheur.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des saint-jacques finement poêlées.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2027-2036

