

SANTENAY 1ER CRU PASSETEMPS 2024

Le nom "Passe-temps" est ici associé au verbe passer. Un passe-temps est par définition ce qui fait agréablement passer le temps. Ce nom de lieu à une connotation favorable et fait allusion au fait que travailler cette terre permettait de passer agréablement son temps.



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

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 viticulture : 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

100% raisins égrappés

Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 15 jours de cuvaison

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)

100% en fûts de 300 litres.

13.5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Nez généreux aux accents pâtisseries, évoquant une purée de fruits rouges mûrs. La bouche offre une belle rondeur, ample et enveloppante, relevée par de subtiles notes fumées qui apportent de la complexité.

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 : 2026-2033

