

maison A&S

BOURGOGNE CHARDONNAY 2024

La parcelle plantée en 1974 se situe entre les communes de Saint-Aubin et Nolay, à une altitude de 300 mètres, sur un terroir argilo-calcaire caractérisé par une dominance de calcaires durs et de marnes blanches. Ce sol bien aéré et drainé permet aux racines des vignes de s'ancrer profondément, tout en favorisant une bonne rétention d'humidité grâce aux argiles, ce qui assure une maturation lente et équilibrée des raisins. L'exposition plein ouest offre un ensoleillement optimal, favorisant une évolution aromatique homogène et une belle concentration des saveurs.

Le rendement est de 27 hl/ha.

Les vendanges manuelles ont eu lieu fin septembre 2024. Les raisins ont été pressés directement pendant environ 3 heures en pressoir horizontal en bois afin de préserver la pureté des jus. Après un débourbage naturel à froid durant 24 heures à 10 °C, la fermentation alcoolique s'est déroulée en fûts de 228 L, avec levures indigènes, favorisant une expression authentique du terroir.

L'élevage de 11 mois en fûts et 6 mois en cuve a été conduit avec précision, incluant un léger travail sur lies fines afin d'apporter volume et complexité. Aucun sulfite n'a été ajouté pendant la vinification, uniquement après la fermentation malolactique et avant la mise.

Le Bourgogne Chardonnay 2024 présente une robe dorée claire. Le nez est élégant, mêlant agrumes et fruits blancs, avec de légères notes toastées. La bouche est droite, fraîche et minérale, portée par une belle persistance.

Accords : fruits de mer, poissons, volailles, fromages crémeux. Potentiel de garde : 4 à 8 ans.

