

maison A&S

Bourgogne Chardonnay 2023



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 maîtrisé à 43 hl/ha.

Les vendanges manuelles ont eu lieu le 24 septembre 2023. Les raisins ont été pressés directement à leur arrivée à la cuverie avec un pressoir horizontal en bois pendant environ 3h. Nous dégustons fréquemment pour décider l'arrêt du pressurage. Le moût a été oxydé pour permettre aux matières oxydatives de se déposer dans les bourbes, ce qui permet de limiter l'utilisation de sulfites. Après pressurage le moût a été refroidi à 10°C pendant 24 heures pour une clarification naturelle. Ensuite, il a été entonné en fûts de 228 L pour sa fermentation et son élevage. L'élevage a duré 11 mois en fûts de chêne, permettant au vin de développer complexité et rondeur tout en préservant sa fraîcheur. Aucun sulfite n'a été ajouté pendant la vinification, sauf après la fermentation malo lactique et juste avant la mise en bouteille.

Ce Bourgogne Chardonnay 2023 présente une robe dorée brillante et un nez frais et élégant, dominé des notes subtiles d'agrumes, accompagnées de touches légèrement toastées et beurrées. En bouche, il est vif et bien structuré, avec une belle minéralité et une finale fraîche et persistante. Ce vin s'accorde parfaitement avec des fruits de mer, des poissons grillés, des volailles en sauce ou des fromages crémeux. Il peut se conserver entre 4 et 8 ans.

Composition de cette cuvée :
2864 bouteilles, 60 magnums, 1 jéroboam