

maison A&S

Maranges Blanc "Le Bas des Loyères" 2023

La parcelle "Le Bas des Loyères" plantée en 1970 est située sur la commune de Maranges, à une altitude de 200 mètres. Le sol est principalement composé de marnes argilo-calcaires, riches en éléments minéraux et bien drainants. Les argiles retiennent l'humidité, permettant une maturation lente et régulière des raisins, tandis que le calcaire confère au vin sa minéralité et sa fraîcheur. Ce terroir permet une bonne aération des racines et favorise une expression optimale des arômes. L'exposition plein sud assure un ensoleillement optimal, contribuant à une concentration aromatique remarquable. Le rendement est maîtrisé à 45 hl/ha pour garantir la meilleure expression du terroir.

Les vendanges manuelles ont eu lieu le 11 septembre 2023. Les raisins ont été pressés directement à l'arrivée en cuverie à l'aide d'un pressoir horizontal en bois pendant environ 3h. Nous dégustons fréquemment pour décider l'arrêt du pressurage. Le moût a ensuite été refroidi à 10°C pendant 24 heures pour une clarification naturelle avant d'être entonné en fûts de 228 L pour la fermentation. L'élevage s'est effectué pendant 11 mois en fûts de chêne, sans fûts neufs, afin de préserver la pureté du fruit tout en apportant de la rondeur et de la complexité au vin. Aucun sulfite n'a été ajouté avant la fermentation malolactique et juste avant la mise en bouteille.

Ce Maranges "Le Bas des Loyères" Blanc 2023 présente une robe jaune pâle brillante, accompagnée d'un nez délicat de fleurs blanches, de fruits à chair jaune comme la pêche et la poire, et de subtiles notes d'amandes grillées. En bouche, il offre une belle fraîcheur, une bonne structure et une minéralité bien présente, avec une finale nette et persistante. Ce vin s'accorde parfaitement avec des fruits de mer, des poissons grillés ou en sauce, ainsi que des fromages à pâte molle. Il peut se conserver entre 5 et 10 ans.

Composition de cette cuvée :
278 bouteilles, 6 magnums, 1 jéroboam

