



BOURGOGNE CHARDONNAY VIEILLES VIGNES 2023

BOURGOGNE | 100% CHARDONNAY | RÉGIONAL

PRESENTATION OF THE APPELLATION

De Chablis à Saint-Véran, en passant par Rully ou Meursault, en Bourgogne le Chardonnay offre toutes les facettes de sa belle personnalité. Cépage versatile par excellence, il sait comment interpréter chaque parcelle du terroir de Bourgogne avec grâce et élégance. Le Chardonnay est le descendant naturel et direct du Pinot Noir, couplé avec un autre cépage ancien.

DÉGUSTATION : vif et fruité

Accords mets-vins : Gougères et flûtes au comté

Potentiel et conseils de garde : 3 à 5 ans. Température de service : 14 °C

LE VIGNOBLE

- Densité de plantation : 10 000 pieds / ha

LE VIN

- Vinification : Fermentation alcoolique et malolactique en fût
- Élevage : 12 mois d'élevage, 60% en cuve inox et 40% en fût
- Production : 30 000 bouteilles

MILLÉSIME 2023

Cela fait quelques années que la Bourgogne n'avait pas connu deux années consécutives avec des volumes au-dessus de la moyenne. 2023 arrivant à la suite de 2022 met du baume au cœur des vigneron et négociants : les caves sont de nouveau (presque) pleines, avec une qualité chaque fois au rendez-vous. C'est l'autre bonheur de ce millésime. En dépit de la météorologie instable de l'été, le résultat final est bluffant. Les Chardonnay, Aligoté et Sauvignon atteignent la pleine maturité dans un parfait état sanitaire, tout en préservant assez de fraîcheur pour être à la hauteur de la réputation des vins blancs de Bourgogne. Et le Pinot Noir prouve, une fois de plus, sa qualité de cépage roi. Après un tri souvent sévère, facilité par les rendements, ce sont de très beaux jus qui ont été rentrés, avec une grande richesse aromatique. Résultat, les vins expressifs et fruités ont de très beaux profils aromatiques, aussi bien en blanc qu'en rouge. Il y en aura pour tous les goûts, car ce millésime propose une diversité de profils liée au choix des dates de vendange. Il sera agréable d'explorer le millésime 2023 !