

CÔTE CHALONNAISE | 100% PINOT NOIR | PREMIER CRU

PRÉSENTATION DE L'APPELATION

Au cœur de la Côte Chalonnaise, Mercurey est l'une des plus importantes appellations viticoles de Bourgogne. Les vignes s'étendent sur les marnes et les terrains marno-calcaires de l'oxfordien. Sur ces terres blanches et calcaires, ou rouges et argileuses, la vigne trouve de chaleureuses affinités.

DÉGUSTATION : profond et séducteur

Accords mets-vins : Crumble de légumes, poires pochées au vin rouge
Potentiel et conseils de garde : 5 à 10 ans. Température de service : 16 °C

LE VIGNOBLE

- Surface : 0,28 ha
- Exposition : Sud-Ouest
- Année de plantation : 1982
- Sol et sous-sol : Terroir de marne, notre parcelle se trouve sur une bande plus calcaire
- Densité de plantation : 9 000 pieds / ha
- Culture du sol : Décavaillonnage au printemps / Entretien avec la lame inter-cep durant l'été

LE VIN

- Vinification : 5 à 7 jours de préfermentaire à froid. Deux semaines de macération avec remontage biquotidien
- Élevage : 18 mois en fût dont 30% de fûts neufs
- Production : 2 000 bouteilles

CÔTE CHALONNAISE 2022

Les conditions du millésime 2022 auront été difficiles, autant du point de vue de la durée de l'ensoleillement et des températures élevées que du manque d'eau (voir graphiques plus bas).

La vigne étonne, encore une fois, par sa capacité à faire jus de toute eau : après une excellente sortie de grappe, elle met à profit les fortes pluies de juin et les quelques averses orageuses de la mi-août pour donner des jus abondants, aromatiques et équilibrés.

Les vins rouges sont d'une grande richesse aromatique où senteurs florales et arômes fruités sont intimement associés. Équilibrés et magnifiquement structurés, ils sont impressionnants par leur tenue en bouche et leur longueur. Déjà fort agréables, ils pourront s'apprécier pendant de nombreuses années.

