



MERCUREY "LA BRIGADIÈRE" 2021

CÔTE CHALONNAISE | 100% CHARDONNAY | VILLAGE

PRESENTATION OF THE APPELLATION

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 : frais et racé

Accords mets-vins : Ecrevisses aux pamplemousses

Potentiel et conseils de garde : 2 à 5 ans. Température de service : 12 °C

LE VIGNOBLE

- Surface : 4,7 ha
- Exposition : Nord-Est Nord-Ouest
- Année de plantation : 2011 / 2016
- Sol et sous-sol : Marnes peu calcaires
- Densité de plantation : 9 000 pieds / ha
- Culture du sol : Coteau en terres blanches qui craignent l'érosion / Travail superficiel de la ligne de souche

LE VIN

- Vinification : Fermentation alcoolique et malolactique en fût
- Élevage : 15 mois en fût dont 15% de fûts neufs

CÔTE CHALONNAISE 2021

Marquée par le gel d'avril qui ampute largement la future récolte, 2021 est également une année pluvieuse et globalement plus fraîche que la tendance de ce début du 21ème siècle.

Heureusement l'accalmie de juin permet à la fleur de se dérouler sans encombre et la véraison est favorisée par de bonnes conditions qui s'installent à partir de la mi-août. Si le volume est exceptionnellement faible, les vigneronns qui auront poussé les efforts jusqu'au bout, consentant un double tri à la vigne et en cuverie, offrent des vins qui nous rappellent des millésimes plus anciens, avec des degrés proches de ceux des années 1990. Au final, des vins frais aux arômes délicats que l'on pourra apprécier rapidement !

En Côte Chalonnaise, les blancs sont d'une grande richesse aromatique, marqués par des arômes de fruits blancs, d'ananas et d'épices douces. Leur bouche équilibrée est souvent charnue, ronde et fraîche à la fois, laissant apparaître d'agréables notes minérales en finale.