

SAINT-VÉРАН « LES MURES »

Les Mures : plutôt qu'une allusion aux baies de la ronce ("les mûres"), il faut y voir, comme pour le climat Les Morats toujours à Davayé (et le village viticole de la Côte nuitonne Morey), la référence à des roches saillantes (d'un thème prélatin *MURR- "roche proéminente" qui a donné aussi moraine)

> La vigne

Commune : Davayé

Cépage : Chardonnay

Surface de la parcelle : 1 ha

Age moyen des vignes : variable, de 15 à 85 ans

Sol : limono argileux issu des marnes beiges du lias, très calcaire

Exposition et pente : la plus grande partie en forte pente exposée nord (240 à 270 mètres d'altitude, 30 à 35 % de pente), le bas de coteau en faible pente exposée nord

> Vinification

Vendange : manuelle

Pressurage : pneumatique

Débourbage : 24 à 36 heures statique à froid

Fermentation alcoolique : la partie la plus pentue en foudre de chêne thermorégulé pour révéler la complexité aromatique, la partie basse de la parcelle en cuve inox thermorégulée pour mettre en valeur le fruit. Levures indigènes dans les deux cas.

Fermentation malolactique : complète et spontanée

Élevage : dans le contenant de vinification, sur lies, pendant 10 à 12 mois

Assemblage et mise en bouteilles : avant les vendanges de l'année suivante

> Dégustation

La robe est jaune paille, limpide et brillante. Le nez est d'une belle intensité et présente des arômes de pomme compotée, d'aubépine et d'acacia. La bouche est d'une belle richesse, ronde et suave, avec une finale persistante.

Potentiel de garde : à consommer entre 2 et 7 ans

Accords mets : poissons blancs, quenelles, gâteaux de foie de volaille, filet mignon, fromages de chèvre secs

> Récompenses et presse

Millésime 2017

- 88/100 (Bronze) Decanter World Wine Awards 2019

- 16/20 Magazine Le Point - N°2401 Spécial Vins - Septembre 2018

